

Menu Dégustation

Déclinaison de **Tomates** plurielles de la plaine du Rhône
et chèvre frais de Monible aromatisé au basilic

Vinaigrette de **Homard** bleu servi froid et carottes jaunes du Doubs,
extraction de carapaces infusée au carvi des prés

Grenouilles de Vallorbe croustillantes,
fumet lié au cerfeuil sauvage et agarics Vaudois

Œuf du Noirmont en surprise aux chanterelles du pays et amandes fraîches,
émulsion légère réhaussée à l'Amaretto

Marbré de **Truite** de Soubey à la ache des Montagnes,
velouté acidulé au Gutedel des Trois-Lacs

Trilogie d'**Agneau** des Alpilles rôtie à la moutarde,
aubergine grillée aux pignons de pin et jus brun à l'origan

Sélection de **Fromages frais et affinés** de la Région et d'ailleurs

Coussin de velours aux **Framboises** de la montagne des Saules,
sorbet aux deux citrons

Rosace d'**Abricots** du Valais et pistaches caramélisées,
soupe glacée infusée à la sarriette de notre jardin

Mignardises

Menu complet /// 275.-

Menu sans Homard et sans fromage /// 240.-

Nous proposons également un menu découverte en 7 services à 180.- ou 6 services à 165.-
À partir de 6 convives, nous vous remercions de choisir le même menu
pour l'ensemble de la table.

Nous sommes à l'écoute de vos allergies alimentaires, merci de les indiquer
au Maître d'Hôtel lors de la commande.

TVA 7,7% inclus