

Menu Dégustation

Diamant de **Foie gras** glacé à la **Damassine**,
chutney de damassons rouges acidulé au vinaigre maison

Nage de **Coquillages** ouverts au Gutedel,
gâteau moelleux de **Chou-fleur** condimenté aux salicornes

Grenouilles de Vallorbe croustillantes,
émulsion légère aux agarics Vaudois et persil

Oeuf fermier du Noirmont en surprise,
déclinaison des deux céleris à la **Truffe noire** de Niaux
et vieux Madère

Sole de petit bateau servie grillée à l'orange,
endive de Yens étuvée à la gentiane des Franches-Montagnes

Filet de **Bœuf** de la région rôti au four,
pomme de terre fondante à l'ail noir de Pesieux
et réduction aux olives Taggiasche

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

Alliance givrée à la **Coco** et confiture de lait de la ferme des Vaux
rafraîchie aux deux citrons

Ecrin **Chocolaté** Sambirano Grand Cru
et menthe poivrée façon «after eighth»

Mignardises

Menu complet /// 265.-

Menu sans grenouilles et sans fromage /// 230.-

Nous proposons également un menu découverte en 7 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

Jérémy Desbraux & Anaëlle Roze