

# Menu Dégustation

Déclinaison de **Tomates Plurielles** de la plaine du Rhône  
et crème double des Reussilles aromatisée au Basilic

---

Vinaigrette tiède de **Crevettes** des Salines de Bâle aux inflorescences multicolores,  
extraction de carapace infusée à la fleur de sureau

Jambonnettes de **Grenouilles** de chez Fivaz croustillantes aux poireaux crayons,  
fumet lié au **Vin Jaune**

Ravioles aux **Épinards** et **Chèvre Frais** de Monible,  
jus végétal au cresson et oxalis de nos forêts

Médailles de **Saumon De Fontaine** des eaux vives jurassiennes,  
artichauts et miroir au **Cabernet Jura**

Trilogie d'**Agneau Des Alpilles** cuite au foin, garniture aromatique aux herbes du jardin

ou

Noix de **Ris De Veau** de la région dorée à l' **Aspérule Odorante** et oignons nouveaux

---

Sélection de **Fromages Frais et Affinés** du massif jurassien

---

Duo de **Fraises** de la Montagne des Saules  
et yaourt givré acidulé au citron vert

Millefeuille craquant à la **Rhubarbe** du Vully, crème glacée à la vendange tardive

---

## Mignardises

Menu complet /// 275.-

Menu sans ravioles et sans grenouilles /// 215.-

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