

Menu Dégustation

Coussin de **Foie gras** mi-cuit glacé à la Fernate du Noirmont,
chutney de poires et coings confits au cidre Vulcain

Nage gourmande de **Saint-Jacques** et crevettes suisses, poireaux d'hiver
et soupe de petits poissons relevée au safran du Jorat

Œuf fermier des Barrières aux deux artichauts et **Truffe noire**,
émulsion flambée à la Columelle du Valais

Saumon de fontaine des eaux vives jurassiennes croustillant,
réduction parfumée à la fleur de câpre

Trilogie d'agneau de lait des Alpilles rôtie à la moutarde de Bénichon,
jus corsé aux trois épices

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

Craquants meringués à la noix de coco et crème double des Reussilles,
sorbet mangue-passion acidulé au lime

Mignardises

Menu complet /// 245.-

Menu sans Saint-Jacques et sans fromage /// 195.-

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