

Menu Dégustation

Bouchées gourmandes de **Bondelle** fumée par nos soins,
soupe à l'ortie sauvage acidulée aux deux citrons

Belles **Asperges blanches** servies tièdes,
émulsion légère vinaigrée à la fleur de sureau

Grenouilles de Vallorbe croustillantes à l'échalote et persil,
jus végétal corsé aux fèves

Rouelles et pointes de **Morilles brunes** aux épinards,
réduction crémeuse au vieux Madère

Filet de **Sole bretonne** poêlé en croute d'amidonnié,
fumet d'arêtes relevé à l'ail des ours

Mignon de veau des Franches-Montagnes grillé,
légumes de saison rôtis déglacés au balsamique

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

Palais chocolaté « comme un after-eight » rafraîchi à la **Citronnelle**,
crème glacée au grué de cacao

Fuseau craquant au **Miel de sapin** du canton,
déclinaison de **fraises gariguettes** parfumée au basilic

Mignardises

Menu complet /// 265.-

Menu sans Grenouilles et sans fromage /// 220.-

Nous proposons également un menu surprise en 7 services à 165.- ou 6 services à 145.-

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