

# 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 gruë 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