

Menu Dégustation

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

Déclinaison de **Carottes jaunes** «Parc du Doubs» étuvé à la gentiane du canton,
extraction acidulée aux deux oranges

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 servi grillé et endives de Yens,
fumet d'arêtes condimenté au verjus de Chasselas

Dos de **Chevreuil** rôti au four, sauce poivrade aux airelles sauvages

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

Transparence givrée de **Raisins** framboisés, granité de Pinot noir
aux épices « comme un vin cuit »

Croquants de cassis du Seeland et **Marrons Comballes**
adoucis à la vanille de Madagascar

Mignardises

Menu complet /// 275.-

Menu sans saint-jacques et sans fromage /// 240.-

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