



Menu Jura

CHF 95.-

Prix / Pers. Boissons Incluses

ENTRÉE

Velouté de panais, éctaté de noisettes du Piémont,
huile de truffe et mousse de tomme vaudoise.

Gravelax de saumon au thé rouge,
blinis végétal, crémeux et pickles de légumes.

Foie gras mi-cuit, chutney de poire et épices de Noël,
brioche tiède.

PLAT

Confit d'épaule d'agneau aux herbes,
finger de polenta et perles de légumes glacées.

Filet de bar rôti, légumes de saison
et mousseline d'agria parfumée, beurre blanc et caviar.

Suprême de pintade,
jus léger au thym citron, champignons des bois et pressé d'agria.

DESSERT

Poire pochée à la vanille de Madagascar.
Sablé aux noisettes et sa glace, espuma fèves de tonka.

Le chocolat exotique
Crumble cacao, chutney mangue-ananas, sorbet passion et
crémeux chocolat.

Sphère meringue légère, crémeux coco,
Chutney de mangue, sorbet coco.



Menu Mont Blanc

CHF 125.-

Prix / Pers. Boissons Incluses

ENTRÉE

Noix de Saint-Jacques aux agrumes,
crèmeux de céleri rave, huile de persil et caviar citron.

Crèmeux de butternut à la truffe,
œufs fermiers de Genolier, croustillant de salsifis, tige de tapioca.

Foie gras poêlé, poire confite
au vin de notre région, pain d'épices maison, gel au Porto.

PLAT

Filet de bœuf du pays, jus à la truffe, jeunes légumes racines glacés
et cappuccino de pomme de terre fumée.

Suprême de volaille aux morilles,
mousseline de panais, betteraves multicolores confites.

Aile de raie en croûte de châtaignes,
farandole de légumes anciens, pommes et sauce au vin jaune.

DESSERT

Forêt noire, Sorbet griotte, crèmeux vanille.

Sablé diamant, crèmeux agrumes
Meringue et orange caramélisée.

Dôme praliné, crèmeux vanille, glace noisette



Champanel Grand Cru Bio Chasselas blanc,
Domaine Henri Chuchon



Expressis PN - Mara - Garanoir Bio rouge,
Domaine Henri Chuchon



Méthode traditionnelle - brut - blanc de blancs -
millésimé
Henri Chuchon Coeur de Cuvée BIO



Chablis 1er cru Bourgogne blanc,
Domaine Vaillons



Pagode de Cos Saint-Estèphe Bordeaux rouges,
Domaine Michel Reybier



Champagne Blanc de Blancs Brut,
Domaine Michel Reybier