

MENU JURA

CHF 95.- PRIX /PERS. BOISSONS INCLUSES

ENTRÉE

Velouté de panais, éclaté de noisettes du piémont
Huile de truffes 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, briochin tiède.



PLAT

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

Filet de bar rôti, légumes de saisons et mousseline d'agria parfumé, 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 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.

*Champanel Grand Cru BIO Chasselas blanc, Domaine Henri Cruchon
Expressis PN - Mara - Garanoir BIO rouge, Domaine Henri Cruchon
Méthode traditionnelle - brut - blanc de blanc - millésimé Henri Cruchon Cœur de Cuvée BIO*



MENU MONT BLANC

CHF 125.- PRIX /PERS. BOISSONS INCLUSES



ENTRÉE

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

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

Foies gras poêlés, poire conférence 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, betterave multicolores confites.

Aile de raie en croûte de châtaignes, farandoles 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.

Chablis 1^{er} cru Bourgogne blanc, Domaine Vaillons
Pagodes de Cos Saint-Estèphe Bordeaux rouges, Domaine Michel Reybier
Champagnes Blanc de Blancs Brut, Domaine Michel Reybier.