

Menu affaires

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 19€

Entrée + Plat + Dessert 23€

Déjeuner uniquement, lundi au jeudi soir pour les clients de l'hôtel

Menu Plaisir 33€

BETTERAVE ROUGE

cuite au sel, crème de cancoillotte, caviar de hareng fumé, framboises fraîches marinées au balsamique blanc

FILET DE VEAU FRANÇAIS

pressé à l'ail noir, purée de pommes de terre Vitelotte à la truffe noire, jus de veau à la serpolette

OU

TRUITE DE LA PISCICULTURE DE DELLE

beurre blanc au Pontarlier, brownie aux épinards

POMME MANZANA compote pomme verte au sucre de canne, sorbet manzana, crumble, chips de pomme

Menu Saison 45€

ASPERGES VERTES

crèmeux de lait caillé de chèvre, amandes de mer, billes de citron, tofu au raifort

OU

BŒUF EN CRAVLAX

palet de pomme de terre confite, beurre noisette tranché au jus de viande, chou pak choi fermenté au sel

MAIGRE

petits pois, houmous de petit pois, consommé de Vin Jaune

OU

AGNEAU LABEL ROUGE

mariné 24 heures à la poudre d'amandes, cromesquis de lentilles corail, salade d'ananas au concombre

PRALIN CHOCOLAT 64%

biscuit cœur fondant, crème praline, tuile cacao, crèmeux chocolat glacé

OU

ROCHER COCO parfum exotique, ganache mangue, caramel passion, mangue confite au sirop

Menu Inspiration 65€

Servi le soir uniquement

ASPERGES VERTES

crèmeux de lait caillé de chèvre, amandes de mer, billes de citron, tofu au raifort

BŒUF EN CRAVLAX

palet de pomme de terre confite, beurre noisette tranché au jus de viande, chou pak choi fermenté au sel

SAINT-PIERRE

asperges blanches, crème d'asperges, tuile parmesan

RIS DE VEAU LAQUÉ

papayes en pickles, sarriette en feuilles mortes

FRAISES FRANÇAISES

marmelade de fraises au citron vert, espuma fraise, financier, sorbet rhubarbe

PRIX NETS

