

Les Menus

CHF

L'inspiration du jour

(Servie seulement au déjeuner)

Entrée, plat / plat, dessert

60.-

Entrée, plat, dessert

75.-

L'inspiration végétale

120.-

Bouquet de légumes d'hiver, potimarron et agrumes

L'œuf bio de ferme suisse, cuit mollet et croustillant, topinambour et truffe

Cannellonis croustillants au sésame, choux coloré, jus au soja

La clémentine de Corse, riz vanillé à la crème de gruyère et meringue crouillante

Menu Signature

170.- / 220.-*

Servi en 6 ou 8* services et pour l'ensemble des convives.

Les menus ne sont plus servis au-delà de 13h30 et 21h00 (20h30 pour le menu signature)

Les produits sélectionnés par le Chef sont de qualités et locaux :

Viandes en provenance de Suisse et de France.

Poissons des côtes atlantiques, issus d'une pêche raisonnée et durable.

Nous attachons un soin tout particulier à la sélection de nos fournisseurs et à la mise en avant des produits régionaux.

Service et T.V.A inclus

La Carte

CHF

Les signatures

Les grenouilles de Vallorbe, épinard, ail	65.-
Les langoustines en kadaïf, agrumes, basilic	70.-
Le bonbon de truffe du Bugey, risotto de céleri	110.-

Les entrées

Bouquet de légumes d'hiver, potimarron et agrumes	40.-
Les coquilles saint jacques des côtes normandes, choux de couleur et sésame	60.-
L'œuf bio de ferme Suisse, cuit mollet et croustillant, topinambour et truffe	55.-

Les poissons

Le sandre de ligne et son soufflé, huître Gillardeau, caviar et pomme Granny	70.-
Le lieu jaune de ligne de Lorient et homard de Bretagne, racines de couleurs épicées	80.-
La sole de Bretagne au poivre de Timut, endive, perles de citron et cédrat	85.-

Les viandes

Le cochon de Jussy, gingembre, butternut, potimarron et sauge	55.-
La volaille du Nant d'Avril, laquée au miel de nos ruches et combawa	70.-
Le filet de bœuf Aubrac de Meinier façon Pithiviers, foie gras et truffe	95.-

Nos fromages

La sélection de fromages frais et affinés	25.-
Le brillât savarin affiné par nos soins, à la truffe	29.-

Les fromages Suisses par la maison DeBleu ! et les Français par Monsieur Frédéric Royer de la maison Boujon, Maîtres affineurs

Nos desserts

La clémentine de Corse, riz vanillé à la crème de gruyère et meringue croustillante	25.-
Le marron glacé et crémeux, noisettes du Piémont et citron vert	25.-
Le chocolat Orfève Madagascar 75%, banane et cacahuètes	25.-

Desserts signature

La pomme au four en sucre soufflé	28.-
Le soufflé flambé à la chartreuse verte et jaune	28.-

L'hiver

LE
CHATE
BOTTE

par

Douchin... Jantzen

*« L'art culinaire est une délicate association entre saveurs,
couleurs de saison et produits d'exceptions. »*