

# Carte

Vinaigrette d'**Asperges** cuites au naturel,  
mouseline à l'huile de **Chanvre** de la ferme des Trois-Rods /// 75.-

Soupe aux **Orties** des bords du Doubs,  
**Chèvre** frais de Cerniéwillers fumé au bois de Hêtre /// 72.-

Gnocchetti printaniers aux **Petits Pois** du Seeland et basilic,  
bouillon végétal aux saveurs d'**Asie** /// 72.-

Pain perdu aux **Escargots** de Gurmels,  
réduction condimentée à l'**Ail des Ours** des Franches-Montagnes /// 78.-

**Œuf** du Noirmont en surprise aux **Morilles** de la Sarine,  
émulsion parfumée au Vin Jaune /// 80.-

**Sandre** des lacs suisses servi grillé aux asperges,  
extraction des tiges à la **Gentiane** du Crêt-du-Puy /// 78.-

**Omble** de Soubey cuit meunière, fumet acidulé aux plantes **Oxaliques** /// 78.-

**Saumon de fontaine** des eaux vives du Canton en croûte de froment,  
sauce condimentée à la fleur de **Câpre** et persil /// 78.-

Aiguillette de **Volaille** de Bresse Miéral rôtie au four,  
jus de carcasses façon **Coq au Vin** /// 85.-

**Ris** de veau de Romandie doré au beurre des Reussilles,  
jus d'**Oignons** nouveaux cuits à la braise /// 85.-

Côte de **Veau** de chez Bilat à partager,  
glace de viande aux **Morilles** de la Sarine /// 85.-pp  
(pour 2 personnes)

Sélection de **Fromages** frais et affinés du massif **Jurassien** /// 35.-

Déclinaison de Fleurs de **Cramiats** du Noirmont,  
glace épicée au **Safran** d'Ajoie /// 30.-

Ecrin croustillant à la **Rhubarbe** du Vully confite à la Vanille,  
crème glacée aux **Grains Nobles** du Valais /// 30.-

Tartelette soufflée au **Chocolat** Maracaïbo et **Griottines** de Fougerolles,  
sorbet au cacao /// 30.-

Assortiment de **Glaces** et **Sorbets** /// 30.-