

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.-