

Carte

Soupe jurassienne aux **Oignons** brûlés
pain feuilleté aux rebibes de vieux **Comté** /// 72.-

Œuf du Noirmont en surprise aux épinards,
émulsion de **Lard** fumé de la Boucherie Bilat /// 75.-

Dôme soufflé au **Butternut** de la Plaine du Rhône,
émulsion végétale à la **Truffe** noire de Castelmerle /// 75.-

Médailles de **Crevettes** suisses servis froid aux poireaux,
extraction de carapaces parfumée au **Pamplemousse** /// 78.-

Noix de **Saint-Jacques** de Normandie nacrées aux **Pommes**,
fumet iodé au Cidre Vulcain /// 78.-

Nage de coquillages ouverts au Chasselas,
gratinée aux cinq alliacées /// 75.-

Omble de Soubey en croûte de froment,
réduction de **Choux** Quintal fermenté au sel de Bex /// 78.-

Saumon de fontaine des eaux vives Jurassiennes,
persil «de la tête à la racine» et marinière de **Coquillages** /// 78.-

Selle d'**Agneau** de Sisteron rôtie au foin,
jus perlé à l'huile de **Noisette** du Moulin de Sévery /// 82.-

Feuilleté de **Pigeon** de Bresse et Fois gras,
jus de presse à la **Tuber Melanosporum** /// 85.-

Noix de **Ris** de veau de Romandie crouillante,
pomme purée à la **Truffe** noire /// 95.-

Sélection de **Fromages** frais et affinés du massif **Jurassien** /// 30.-

Coing du pays confit à la vanille,
arlette croquante et glace aux **Épices** /// 28.-

Chocolat grand cru fumé par nos soins au bois de sapin,
sorbet à la **Clémentine** /// 28.-

Assortiment de **Glaces** et **Sorbets** /// 28.-

Tarte fine aux **Pommes** caramélisées et beurre salé
(à commander au début du repas) /// 28.-