

Carte

Acidulé de **Carottes** jaunes du parc du Doubs à l'orange,
fermentation de jus flambée à la **Gentiane** du Crêt du Puy /// 72.-

Œuf du Noirmont en surprise façon « Meurette » aux oignons nouveaux,
émulsion parfumée au **Persil** /// 75.-

Galette à l'épeautre du Bémont soufflée aux **Champignons** sauvages,
velouté corsé au **Vin Jaune** /// 75.-

Noix de **Saint-Jacques** caramélisée,
garniture d'une soupe de **Poisson** au safran du Jorat /// 78.-

Marinière de **Moules** de la baie du Mont-Saint-Michel
gratinées aux cinq **Alliacées** /// 75.-

Médallions de **Crevettes** suisses servis tièdes,
extraction de carapaces épicée au **Curry** lacustre /// 78.-

Omble des eaux vives jurassiennes cuit lentement,
coulis aux **Endives** de Yens et gingembre /// 78.-

Truite Fario de Soubey nacrée à la vapeur,
réduction végétale aux **Artichauts** barigoule /// 78.-

Strates de filet de **Bœuf** de Romandie rôti à la fleur de thym,
caviar d'**Aubergine** à la braise /// 82.-

Filet de **Chevreuil** et butternut en croûte de feuilletage,
sauce Poivrade au **Coing** du Pays /// 85.-

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

Pomme au four cuite au feu de bois,
crème givrée aux baies de **Genièvre** /// 28.-

Dentelle meringuée au **Cassis** du Seeland
et **Noisettes** du Gros-de-Vaud /// 28.-

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

Tarte amandine aux **Poires** Williams du Valais,
glace à la **Raisinée** /// 28.-