

Carte

Médaillons de **Crevettes** suisses servis nacrés,
vinaigrette de carapaces relevée au gingembre et primeurs printaniers /// 78.-

Velouté aux deux **Orties** du Parc du Doubs et Oxalys,
épeautre de la ferme d'Évrasse toasté à la crème double des Reussilles /// 60.-

« Comme un pain perdu » aux **Asperges** du Pays,
extraction de tiges condimentée aux œufs de brochets du Léman fumés par nos soins /// 72.-

Grenouilles de Monsieur Fivaz croustillantes aux chanterelles,
émulsion légère flambée à la Damassine /// 72.-

Œuf du Noirmont en surprise aux deux artichauts,
réduction barigoule à l'huile de noix du Moulin de Sévery /// 76.-

Meurette jurassienne de **Truite** de Soubey aux oignons nouveaux,
fumet rafraîchi au persil /// 76.-

Omble du canton poché à la vapeur douce,
inflorescences multicolores parfumées à l'Immortelle d'Italie /// 76.-

Pièce noble de **Bœuf** de la boucherie Bilat grillée aux échalotes grises,
jus brun lié à la moelle et fleurs de câpres /// 85.-

Filet ou **Côte de Veau** de Romandie rôti au four,
déclinaison de chanterelles relevée à l'ail des ours de nos forêts

Filet de Veau: 84.-

Côte de veau (pour 2 personnes): 170.-

Sélection de **Fromages Frais et Affinés** du massif jurassien /// 30.-

Soufflé chaud au **Chocolat** et citron vert /// 28.-

Tourbillon givré de **Rhubarbe** rose et verte du Vully adoucit à la vanille Bourbon /// 28.-

Duo meringué de **Lait fermier** et **fleur de Cramiat** des Franches-Montagnes,
crème glacée au yaourt /// 28.-

Tarte feuilletée aux **Pommes** caramélisées, glace au Vieux Calvados /// 28.-

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