

Carte

Soupe aux **Orties** des bords du Doubs,
Œufs de brochet du léman fumés par nos soins /// 70.-

Bouquet d'**Asperges** vertes et blanches, extraction de tiges acidulée
au vinaigre de **Sureau** des Franches-Montagnes /// 75.-

Œuf du Noirmont en surprise aux **Morilles**,
réduction flambée au fortifié du Valais /// 78.-

Fleurs de courgette et **Crevettes** des salines de Bâle,
bouillon épicé aux saveurs d'**Asie** /// 75.-

Cappelletti et **Coquillages**, marinière condimentée
à l'**Ail des ours** de nos forêts /// 72.-

Marbré de **Truite** des eaux vives jurassiennes cuit lentement,
velouté à la **Ache** des montagnes /// 78.-

Omble de Soubey en croustillant de céréales,
inflorescences multicolores au **Vin Jaune** /// 78.-

Agneau de lait de Sisteron rôti à la réglisse,
artichauts aux olives **Taggiasche** /// 82.-

Pièce noble de **Veau** de Romandie rôtie au four,
jus brun parfumé à la **Reine des bois**

Côte de veau (pour deux) /// 85.- par personne

Noix de ris /// 85.-

Filet mignon /// 85.-

Sélection de **Fromages** frais et affinés du **Massif jurassien** /// 30.-

Alliance givrée de **Pistaches** et citron au **Géranium** odorant /// 28.-

Baba contemporain à la **Rhubarbe** du Vully,
sorbet de son jus au **Vermouth** /// 28.-

Soufflé chaud au **Chocolat** /// 28.-

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

