

Carte

Soupe aux **Orties** des bords du Doubs
œufs de **Corégones** fumés par nos soins /// 72.-

Croustillant d'**Asperges** vertes et blanches au **Pata-Negra** des frères Alcala,
jus des tiges au beurre noisette // 75.-

Œuf des Barrières en surprise aux **Morilles** de la Sarine,
émulsion parfumée au Vin Jaune /// 78.-

Omble de Soubey cuit meunière,
fumet acidulé aux plantes **Oxaliques** /// 78.-

Truite des eaux vives jurassiennes en vapeur douce,
bouillon iodé à la **Verveine** /// 78.-

Curry printanier de **Crevettes** suisses épicées aux saveurs d'Asie /// 78.-

Pièce noble de **Bœuf** de chez Bilat marquée au grill,
fleurs de câpre et **Citron** confit au sel de Bex /// 82.-

Veau de Romandie rôti au four, jus ambré aux **Morilles** et pomme purée
Côte (pour 2) /// 165.-
Ris /// 85.-
Filet /// 85.-

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

Alliance givrée de **Pistache** et Bourgeons de **Sapin** du Noirmont /// 28.-

Pain perdu à la **Rhubarbe** du Vully,
crème glacée de son jus à la **Vanille** Bourbon /// 28.-

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

Chocolat grand cru servi tiède aux **Griottines** de Fougerolles,
sorbet à la cerise noire /// 28.-