

Carte

Vinaigrette tiède de **Carottes** du Parc du Doubs multicolores,
jus d'orange flambé à la **Gentiane** du Canton /// 72.-

Soupe de **Pain Brûlé** des Franches Montagnes à la crème double des Reussilles,
oignons gratinés au **Vieux Gruyère** /// 72.-

Euf du Noirmont en surprise aux champignons sauvages,
consommé corsé aux **Noisettes** fraîches du Gros-de-Vaud /// 76.-

Saint-Jacques de plongée en deux cuissons,
endives de Yens parfumées au **Tilleul** des Sommètres /// 78.-

Médallions de **Crevettes** suisses juste nacrés au **Safran** du Jorat,
garniture et bouillon d'une soupe de poisson /// 78.-

Moules AOP de la baie du Mont Saint-Michel ouvertes au Chasselas,
marinière épicée au **Carvi** des Prailats /// 78.-

Omble de Soubey poché à la vapeur douce,
fumet de **Choux Quintal** fermenté au genièvre sauvage /// 78.-

Truite des eaux vives jurassiennes cuite meunière,
réduction **Terre-Mer** déglacée au balsamique /// 78.-

Filet de **Chevreuil** en croute de feuilletage,
sauce poivrade condimentée aux **Épines-vinettes** de nos prairies /// 82.-

Pintade de Bresse marinée à l'Ambrée de Courroux,
jeunes pousses et jus amer malté /// 80.-

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

Alliance givrée de **Sureau** de nos forêts et **Raisins** du vignoble des Trois Lacs /// 28.-

Tourbillon de **Pommes caramélisées** au cidre Vulcain,
glace infusée au **Foin** de la ferme Oppliger /// 28.-

Soufflé chaud au **Coing** du pays /// 28.-

Craquant chocolaté au sapin,
crémeux au bois fumé et glace infusée aux bourgeons /// 28.-