

# Carte

Vinaigrette de **Crevettes** suisses servie tiède,  
racine de **Cerfeuil** fermentée et mousseline de carapaces à l'orange /// 75.-

Nage de **Coquillages** de la côte atlantique juste ouverts,  
marinière liée au **Cresson** officinal /// 75.-

---

**Œuf** des Barrières en surprise de trenetta,  
consommé de poireaux grillés à la **Truffe Noire** de Castelmerle /// 90.-

**Saint-Jacques** de plongée en deux cuissons aux **Châtaignes** du Valais,  
émulsion iodée au champagne rosé /// 78.-

**Choux-Pomme** du Pays confit au **Miel Bio** du Patalours,  
extraction de jus parfumé au Pomelos /// 72.-

---

**Saumon de Fontaine** des eaux vives jurassiennes poché à la vapeur douce,  
**Endives** de Yens corsées au café Dezalé /// 78.-

**Ombre** de Soubey cuit lentement aux épices « Gravlax »,  
fumet condimenté au **Raifort** de notre jardin /// 78.-

---

Poitrine de **Pigeon** et foie gras en croute de feuilletage,  
jus de carcasses au **Citron** confit /// 80.-

**Agneau** des Alpilles rôti au four,  
garniture et bouillon à la **Bière Brune** « comme un Irish Stew » /// 82.-

Paleron de **Bœuf** du canton longuement braisé,  
pomme purée à la **Tuber Melanosporum** /// 95.-

---

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

---

Textures de **Lait** fermier du Noirmont,  
sorbet **Yaourt** rafraîchi à la clémentine /// 28.-

Fuseau croustillant à la **Noisette** du Gros de Vaud acidulé au **Yuzu** /// 28.-

Soufflé chaud **Mangue - Passion** /// 28.-