

# Carte

Vinaigrette de **Haricots** de Vinzel au naturel,  
mouseline aux Bourgeons de **Sapin** des côtes du Doubs /// 75.-

**Tomates** de la Plaine du Rhône condimentées au **Citron** confit,  
focaccia croustillante à l'huile d'olive /// 75.-

---

Cœur d'**Artichauts** Camus à la barigoule,  
bouillon à l'**Aspérule** odorante des Franches Montagnes /// 78.-

**Œuf** des Barrières en surprise aux **Champignons** d'été,  
émulsion à la Reine des prés du Peuchapatte /// 78.-

Marinière de **Moules** AOP du Mont Saint-Michel,  
jus d'une **Ratatouille** iodée /// 78.-

---

**Omble** des eaux vives Jurassiennes nacré au four,  
extraction végétale aux **Carottes** nouvelles du Seeland /// 78.-

Marbré de **Truite** de Soubey cuit lentement,  
fumet à la **Verveine** citronnée /// 78.-

---

Filet de **Bœuf** du pays servi grillé,  
réduction aux **Fruits** noirs et salade Pastorale /// 85.-

Pièce de **Veau** de Romandie rôtie au four,  
sauce aux **Chanterelles** et pomme purée

Filet /// 85.-

Côte (pour 2) /// 170.-

Ris /// 85.-

---

Assortiment de **Fromages** frais et affinés du massif **Jurassien** /// 35.-

---

Corolles de **Fraises** de la Ferme de Saules,  
**Yoghourt** au lait fermier de la famille Oppliger /// 30.-

Tarte amandine aux **Abricots** du Valais,  
crème glacée à la fleur de **Sureau** du Noirmont /// 30.-

Assortiment de **Glaces** et **Sorbets** /// 30.-

**Soufflé** chaud à la pêche, crème glacée à l'**Amande** amère /// 30.-