

## Carte

**Tomates** plurielles de la plaine du Rhône et amandes fraîches,  
eau distillée à la **Reine des prés** de la Gruère /// 72.-

---

**Coquillages** de lac et de mer aux deux courgettes,  
marinière tiède au **Basilic** de notre jardin /// 78.-

**Œuf** du Noirmont en surprise aux inflorescences multicolores,  
émulsion infusée à la **Fleur de Sureau** des bords du Doubs /// 78.-

Cannelloni de **Champignons** des forêts jurassiennes,  
consommé corsé à la **Marjolaine** sauvage /// 76.-

Médaillons de **Crevettes** suisses servis nacrés aux épices,  
**Riz du Vully** cuisiné « comme une Paëlla » /// 78.-

---

**Omble** de Soubey servi grillé aux oignons caramélisés,  
fumet parfumé à l'**Aspérule odorante** /// 76.-

**Truite** des eaux vives du canton cuite lentement aux **Herbes aromatiques**,  
velouté acidulé au vin pétillant de la Côte /// 76.-

---

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

Pièce noble de **Bœuf** de la boucherie Bilat grillée,  
réduction aigre-douce aux **Baies noires** et chou-pomme glacé /// 85.-

**Ris** ou **Côte de Veau** de Romandie rôti au four,  
déclinaison de cèpes et chanterelles flambée au Marc du Clos du canton

**Ris de Veau: 84.-**  
**Côte de Veau (pour 2 personnes) : 170.-**

---

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

---

Alliance givrée de **Fraises** de la Montagne de Saules  
et **Verveine citronnée** /// 28.-

Oreillon d'**Abricots** du Valais et tartelette croustillante épicée au **Gingembre** /// 28.-

Soufflé chaud aux **Framboises** /// 28.-

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