

# Carte

Vinaigrette de **Tomates** multicolores de la plaine du Rhône,  
**Marjolaine** des bords du Doubs et focaccia aux olives Taggiasche /// 72.-

Duo d'**Artichauts** cuits au naturel servis tièdes,  
bouillon des feuilles infusé à la fleur de **Sureau** des Franches-Montagnes /// 75.-

Pain perdu croustillant aux **Champignons** sauvages, velouté corsé au **Vin Jaune** /// 75.-

**Œuf** du Noirmont en surprise aux **Chanterelles** et amandes fraîches,  
émulsion aux noyaux torréfiés /// 78.-

---

**Moules** AOP Mont Saint-Michel et haricots de Vinzel,  
marinière aux **Herbes** aromatiques /// 78.-

**Omble** des eaux vives jurassiennes cuit à la vapeur douce,  
fumet d'arêtes aux tomates façon **Dugléré** /// 78.-

**Truite** saumonée de Soubey servie grillée, jus d'une **Ratatouille** cuite au barbecue /// 78.-

---

Filet de **Veau** de Romandie rôti au four, pousses amères acidulées aux **Raisinets** /// 82.-

**Côte** de veau de chez Bilat dorée entière aux **Chanterelles** et pomme purée  
(pour 2 personnes) /// 165.-

**Pintade** de Bourgogne marquée au grill,  
jus brun lié au caviar d'**Aubergines** fumées par nos soins /// 82.-

Pièce noble de **Bœuf** du canton servie saignante,  
fleur de câpre et **Citron** confit au sel de Bex /// 82.-

---

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

---

Tarte aux **Fraises** de la Famille Scheidegger et citron vert,  
crème glacée au **Yaourt** des Reussilles /// 28.-

Craquant aux **Abricots** du Valais, sorbet de leur jus à la **Verveine** /// 28.-

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

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