

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.-