

Carte

Oeuf du Noirmont en surprise aux **Cèpes**,
émulsion de champignons sauvages fumés au bois de Sapin /// 78.-

Choux-pomme du pays confit au **Miel Bio** du Patalours,
jus amer à la bière de Courroux /// 75.-

Duo d'**Artichauts** cuits au naturel,
bouillon des feuilles à la **Fleur de sureau** de nos forêts /// 75.-

Saint-Jacques de Normandie servies nacrées,
extraction végétale de **Carottes** jaunes du parc du Doubs /// 78.-

Médallions de **Crevettes** suisses et poireaux crayons,
curry vert de carapaces aux saveurs d'**Asie** /// 78.-

Cappelletti garnis aux **Escargots** de Gurmels,
beurre des Reussilles condimenté aux **Alliacés** /// 78.-

Omble de Soubey cuit lentement,
réduction de **Courge** Butternut acidulée au Verjus du Vully /// 78.-

Meurette de **Truite** des eaux vives jurassiennes,
fumet d'arrêtes au **Pinot noir** de Neuchâtel /// 78.-

Filet de **Chevreuil** en croûte de feuilletage,
sauce poivrade aux baies de **Cassis** préservées /// 82.-

Pièce noble de **Boeuf** de chez Bilat servie saignante,
fleur de câpre et **Citron** confit au sel de Bex /// 82.-

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

Déclinaison de **Framboises** de la Montagne de Saules et riz au lait,
sorbet infusé à l'**Estragon** /// 28.-

Dôme croustillant de **Pommes** caramélisées,
crème glacée au **Foin** des Franches-Montagnes /// 28.-

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

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