

# Carte

Vinaigrette de **Poireaux** étuvés au naturel,  
mouseline à l'huile de **Chanvre** de la ferme des Trois Rods /// 72.-

---

**Œuf** du Noirmont en surprise aux **Pleurotes** de Monsieur Ben,  
émulsion aux amers nobles de levures torréfiées /// 75.-

Feuilleté de **Scorsonères** et **Truffles** noires,  
velouté parfumé au vin jaune et noix du Moulin de Sévery /// 85.-

Pain perdu aux **Escargots** de Gurmels gratiné aux **Alliacées** /// 78.-

---

Noix de **St-Jacques** de Normandie caramélisées,  
jus végétal de **Chou Rouge** fermenté au sel de Bex /// 78.-

**Sandre** des lacs suisses servi nacré au lard fumé,  
sauce Genevoise et **Lentilles** de Boudry /// 78.-

**Omble** de Soubey en croûte de froment,  
fumet infusé à la **Ache** des montagnes /// 78.-

---

Feuilleté de **Pigeon** du Poitevin et foie gras,  
jus de carcasses à la **Truffe** noire de Castelmerle /// 85.-

Pièce noble de Bœuf **Wagyu** du Jurapark à partager,  
réduction corsée aux **Oignons** caramélisés /// 180.-  
(Pour 2 personnes)

Selle **d'Agneau** des Alpilles rôtie au four,  
bouillon mentholé à la bière de Courroux façon **Irish Stew** /// 85.-

---

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

---

Galette croustillante de **Sarrasin** des Franches Montagnes,  
caramel Suzette acidulé au **Pamplemousse** rose /// 30.-

Tartelette soufflée au **Chocolat** Maracaïbo et **Griottines** de Fougerolles,  
sorbet au cacao /// 30.-

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

**Paris Brest** de la Maison Wenger,  
sorbet au **Citron** /// 30.-  
(15 minutes de préparation)