

## À la carte

**Asperges** vertes et blanches cuites au naturel et **Caviar**, vinaigrette parfumée à la gentiane du Crêt-du-Puy /// 90.-

**Œuf des Barrières** en surprise aux **Morilles** de la Sarine, émulsion épicée au poivre vert /// 80.-

Gnocchetti printaniers aux **Petits Pois** du Seeland, bouillon végétal aux saveurs d'Asie /// 78.-

\*\*\*\*\*

**Omble** de Soubey cuit lentement, velouté infusé à la **Livèche** /// 78.-

Nage de **Coques** et **Couteaux** en persillade, marinière au **Champagne** /// 78.-

Médallions de **Homard bleu** servis nacrés, sauce **Coraline** infusée à l'estragon /// 90.-

\*\*\*\*\*

Pièce noble de **Veau** de Romandie, jus ambré aux Morilles de la Sarine :

**Côte**, à partager (pour 2 personnes minimum) /// 85.- pp

**Ris**, croustillant /// 85.-

**Filet**, servi grillé /// 85.-

Selle d'**Agneau** de Sisteron rôtie au four, viennoise gratinée aux Alliacés /// 85.-

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

Le **Cramiat** des Franches Montagnes, de la **Fleur** à la **Racine** /// 30.-

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

Tarte soufflée à la **Rhubarbe** du Vully, crème glacée aux **Grains Nobles** /// 30.-

Craquant au **Chocolat** grand cru et **Griottines** de Fougerolles, sorbet à la cerise noire /// 30.-