

## Carte des mets

**Haricots** de Vinzel et bourgeons d'**Epicéa** du Noirmont, vinaigrette aux œufs de féra fumés /// 75.-

**Homard** bleu servi froid aux légumes d'été, extraction de carapaces au **Gingembre** /// 90.-

\*\*\*\*\*

**Moules** AOP Mont-Saint-Michel ouvertes au Chasselas, marinère barigoule aux **Artichauts** violets /// 78.-

**Œufs** des Barrières en surprise façon **Dubarry**, velouté infusé à la fleur de sureau des Franches-Montagnes /// 78.-

Cappelletti de **Chanterelles** et ris de veau croustillants, émulsion parfumée à la **Reine-des-Prés** du canton /// 78.-

\*\*\*\*\*

**Ombre** de Soubey poché au thym, fumet acidulé aux **Tomates** du Seeland /// 78.-

Filet de **Turbot** de petit bateau rôti meunière, réduction d'arêtes à la fleur de **Câpre** /// 85.-

\*\*\*\*\*

Poitrine de **Pigeon** de Bresse rôtie au carvi, jus des carcasses aux **Carottes** nouvelles /// 80.-

**Volaille** de Bresse dorée au four, crème de **Chanterelles** au vin jaune et pomme purée /// 82.-

Pièce noble de bœuf **Wagyu** servie saignante, jus d'une **Ratatouille** cuite au barbecue /// 95.-

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

**Fraises** de la Montagne de Saules et serré maigre des Reussilles, sorbet au **Basilic** /// 30.-

Vacherin glacé aux **Abricots** du Valais, sorbet à la **Verveine** /// 30.-

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

Tarte aux **Fruits** rouges et noirs, crème glacée à la **Vanille** de Madagascar /// 35.-