

Degustations-menü

Grüner und weisser **Spargel** natur mit **Kaviar**, vinaigrette mit Enzian vom Crêt-du-Puy

Brennnesselsuppe von den Ufern des Doubs iodische Marinière mit kleinen **Muscheln**

Überraschungsei von den Barrières mit **Morcheln** aus der Sarine,
würzige Emulsion mit grünem Pfeffer

Frühlings-Gnocchetti mit **Erbsen** aus dem Seeland
gemüsebouillon mit **asiatischen** Aromen

Langsam gegarter **Saibling** aus Soubey, velouté mit **Liebstöckel** aromatisiert

Knusprige **Kalbsbries** aus der Romandie mit Frühlingszwiebeln,
brauner Jus mit **Waldmeister** aus Noirmont

Auswahl an frischen und gereiften **Käsen** aus dem **Juramassiv**

Der **Cramiat** der Franches Montagnes, von der **Blüte** bis zur **Wurzel**:
Die **Blüte**, knusprig mit Löwenzahnhonig und Safraneis aus Ajoie
Die geröstete **Wurzel**, leichte Creme nach Art eines **Tiramisu**

Komplettes Menü /// 305.-
Menü ohne **Brennnesseln** und **Erbsen** /// 260.-

*Für einen reibungslosen Ablauf ist das Menü ab 6 Personen obligatorisch.
Bitte informieren Sie uns bei der Bestellung über eventuelle Lebensmittelallergien.*