

Menu Dégustation

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

Soupe aux **Orties** des bords du Doubs,
marinière iodée aux petits **Bivalves**

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

Gnocchetti printaniers aux **Petits Pois** du Seeland.
bouillon végétal aux **saveurs d'Asie**

Omble de Soubey cuit lentement,
velouté infusé à la **Livèche**

Ris de Veau de Romandie croustillant aux oignons nouveaux,
jus brun à l'**Aspérule odorante** du Noirmont

Sélection de **Fromages** frais et affinés du **massif Jurassien**

Le **Cramiat** des Franches-Montagnes, de la **Fleur** à la **Racine** :
La Fleur, craquant au miel de Pissenlit et crème glacée au Safran d'Ajoie
La Racine torréfiée, crème légère façon Tiramisu

Menu complet /// 305.-
Menu sans **Orties** et **Petits Pois** /// 260.-

*Pour le bon déroulement du service, menu obligatoire à partir de 6 convives.
Nous sommes à l'écoute de vos allergies alimentaires, merci de les indiquer lors de la commande.*