

Carte des mets

Aiguillette de **Palombe** et **Foie Gras** glacée à la pomme Beûtschîn,
brioche tiède au beurre des Reussilles /// 75.-

Œuf du Noirmont en surprise aux **Cèpes**, émulsion aux échalotes grises caramélisées /// 80.-

Soufflé à la **Carotte** du Seeland, extraction végétale à la **Gentiane** du Crêt-du-Puy /// 78.-

Millefeuille de **Colrave** glacé, réduction de chou fermenté à la **Saucisse d'Ajoie IGP** /// 78.-

Saint-Jacques de Normandie servies nacrées déclinaison de courge **Butternut** acidulée au Verjus /// 80.-

Sandre de lac suisse cuit à la vapeur douce, **Ecrevisses** de Mathias Progin parfumées à l'estragon /// 80.-

Homard bleu rôti dans sa carapace, artichauts violets et **Coraline** au Cognac /// 95.-

Volaille de Bresse rôtie au four, jus ambré à la **Truffe Blanche** d'Alba et pomme purée /// 120.-

Filet de **Chevreuil** servi grillé et betteraves confites, sauce Grand-Veneur aux baies de **Cassis** préservées /// 85.-

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

Craquant au **Coing** du pays et glace au pain d'**Epices** /// 30.-

Déclinaison de **Noisettes** de Cottens torréfiées, sorbet à la **Bergamote** /// 30.-

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

Découverte de trois **Chocolats** grands crus **Felchlin** /// 35.-