

# Carte

Coussin de **Foie gras** mi- cuit glacé à la Fernate du Noirmont,  
chutney de poires et coings confits au cidre Vulcain /// 72.-

Royale d'**Oignons doux** de Chavornay caramélisés au beurre des Reussilles  
et tuile feuilletée au vieux Jura /// 68.-

Jambonnettes de **Grenouilles de Vallorbe** croustillantes,  
crème légère aux agarics Vaudois et persil /// 75.-

**Œuf fermier** des Barrières aux deux artichauts et **Truffe noire**,  
émulsion flambée à la Columelle du Valais /// 85.-

Déclinaison de **Carottes jaunes** « Parc du Doubs » étuvée à la gentiane du canton,  
extraction acidulée aux deux oranges /// 62.-

Rosace de **Truite** de Soubey et chou vert étuvé lentement,  
velouté lié aux cinq herbes aromatiques /// 72.-

**Saumon** de fontaine des eaux vives jurassiennes servi grillé et endives de Yens,  
fumet d'arêtes condimenté au verjus de Chasselas /// 72.-

Nage gourmande de **Saint-Jacques** et crevettes suisses,  
poireaux d'hiver et soupe de petits poissons relevée au safran du Jorat /// 75.-

Médailles de **Chevreuil** servis rosé, sauce poivrade aux airelles sauvages /// 82.-

Feuilleté de **Pigeon** de Bresse et côte de blette,  
cuisses confites au foie gras et jus de carcasses façon « Salmis » /// 80.-

Filet de **Boeuf** de Romandie snacké, velouté corsé au poivre vert /// 82.-

**Noix de ris de Veau** du canton dorée à la cocotte,  
jus brun corsé à la Tuber Melanosporum /// 80.-

Sélection de **Fromages frais et affinés** de la Région et d'ailleurs /// 25.-

Croustillant givré de **Mûres** sauvages, extraction de jus infusé à l'estragon /// 26.-

Croquants de cassis du Seeland et **Marrons Comballes**  
adoucis à la vanille de Madagascar /// 26.-

Soufflé chaud au **Chocolat** «Grand Cru» épicié à la cardamome (pour 2 pers.) /// 25.- P.P.

Assortiment de **Glaces** et **Sorbets** de saison /// 28.-