

Carte

Bouchées gourmandes de **Bondelle** fumée par nos soins,
soupe à l'ortie sauvage acidulée aux deux citrons /// 60.-

Fondant de **Foie Gras** mi-cuit à la cerise, chutney de Griottines de Fougerolles
au vinaigre maison /// 65.-

Duo d'**Asperges vertes et violettes**, poudre d'œufs de la ferme Oppliger
et velouté froid à l'**Osciètre Impérial** /// 110.-

Grenouilles de Vallorbe croustillantes à l'échalote et persil,
jus végétal corsé aux fèves /// 62.-

Rouelles et pointes de **Morilles brunes** aux épinards,
réduction crémeuse au vieux Madère /// 65.-

Royale de **Petits Pois** et oignons grelots caramélisés, émulsion naturelle
aux légumes verts de saison /// 52.-

Sole meunière servie entière déglacée au Chardonnay de la Maison Carrée,
tempura d'asperges et ail des ours /// 75.-

Aiguillette de **Saint-Pierre** pochée au beurre fermier des Reussilles,
miroir brillant aux fines herbes /// 75.-

Médallions de **Homard bleu** étuvés au four,
pince croquante et coraline au cognac hors d'âge /// 95.-

Côte de veau des Franches-Montagnes dorée au poêlon, pommes Anna et morilles crémeuses
dès 2 personnes /// 85.- par personne

Selle de cabri de la région coupée sur l'os, épaule roulée et « Sauté minute » de gigot
à la moutarde ancienne /// 85.-

Poitrine de **Volaille** de la Gruyère rôtie entière,
feuilleté de cuisse confite aux morilles /// 80.-

Sélection de **Fromages frais et affinés** de la Région et d'ailleurs /// 30.-

Palais chocolaté « comme un after-eight » rafraîchi à la **Citronnelle**,
crème glacée au gruë de cacao /// 28.-

Fuseau craquant au **Miel de sapin** du canton, déclinaison de **fraises gariguettes**
parfumée au basilic /// 30.-

Petits choux praliné amande-noisette façon **Paris-Brest** relevé au Lime /// 32.-

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

Soufflé chaud à la **Fraise** /// 28.-