

Carte

Trilogie de **Crevettes** Vannamei de Rheinfelden «façon Thai»
consommé de carapaces infusé à la citronnelle et gingembre /// 68.-

Bouchées gourmandes de **Palombe** et poire à Botzi,
brioche tiède et foie gras glacé à la Fernate du Noirmont /// 68.-

Jambonettes de **Grenouilles** de Vallorbe croustillantes,
crème légère aux **Cèpes et Chanterelles** de montagnes /// 75.-

Fine tartelette aux **Cèpes** et genièvre de nos forêts,
émulsion gourmande relevée au Gin « 4 Forest » /// 72.-

Déclinaison de **Carottes** jaunes « Parc du Doubs » étuvées 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.-

Sandre de pêche suisse servi grillé au maïs doux,
fumet d'arêtes condimenté au verjus de Chasselas /// 75.-

Noix de Saint-Jacques caramélisées au beurre des Reussilles,
réduction iodée flambée à la Columelle du Valais /// 75.-

Médallions de **Chevreuil** servis rosés,
sauce poivrade aux aïrelles sauvages /// 82.-

Poitrine de **Bécasse** rôtie entière,
chanterelles cuites-cruées et jus de carcasses flambées au vieux cognac /// 80.-

Feuilleté de **Lagopède** et côte de blette, jus aigre doux au Grain Noble /// 80.-

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

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.-

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

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

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