

# Carte

Fuseaux de **Foie Gras** de canard glacés aux coings du pays,  
brioche tiède au beurre des Reussilles /// 75.-

Déclinaison de **Carottes Jaunes** du Parc du Doubs et endives de Yens,  
réduction acidulée à l'orange et gentiane du canton /// 70.-

Trilogie de **Palombe** et foie gras de canard condimenté à la poire « à Botzi »,  
chutney acidulé au vinaigre de coing /// 75.-

---

Médailles de **Crevettes** des Salines de Bâle marinées au safran du Jorat,  
extraction de carapaces flambées au Pastis Larusée /// 78.-

**Œuf** des Barrières en surprise aux cèpes et chanterelles,  
émulsion parfumée à l'ail noir de Peseux /// 72.-

Nage de **Saint-Jacques** nacrées au bouillon et salsifis,  
réduction iodée liée à la châtaigne du Valais /// 75.-

---

Marbré de **Truite** des eaux vives jurassiennes cuit lentement,  
velouté parfumé aux herbes aromatiques /// 75.-

**Saumon De Fontaine** de Soubey et croustillant d'épeautre de la ferme d'Evrasse,  
fumet acidulé au verjus de Chasselas /// 75.-

---

**Poitrine De Volaille** de la Gruyère rôtie au four et pommes caramélisées,  
jus de carcasses acidulé au vinaigre de cidre /// 78.-

Filet de **Chevreuil** ou **Chamois** servis rosés,  
sauce poivrade parfumée au cynorhodon /// 78.- / 85.-

**Bécasse** servie entière aux cèpes et chanterelles,  
jus « salmis » lié aux abattis /// 80.-

Feuilleté de **Lagopède** et côte de blette, velouté aigre-doux aux Grains Nobles /// 80.-

---

Sélection de **Fromages Frais et Affinés** du massif jurassien /// 30.-

---

Corolle de **Pommes Gravenstein** caramélisée au cidre Vulcain,  
crème glacée infusée au foin de nos prairies /// 26.-

Soupe meringuée au **Sureau** des Franches-Montagnes et crème double fermière /// 26.-

**Millefeuille** craquant au chocolat Delyna,  
duo givré à la citronnelle et gruée de cacao /// 28.-

Soufflé chaud à la **Damassine** /// 26.-