

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 agarics Vaudois,
émulsion corsée aux oignons brûlés /// 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 rôtie entière aux champignons d'automne,
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.-