

Carte

Fuseau de **Foie Gras** mi-cuit glacé au Pinot noir épicé «comme un vin chaud»,
brioche tiède au beurre des Reussilles /// 76.-

Déclinaison de **Carottes Jaunes** du Parc du Doubs et endives de Yens,
réduction à la gentiane du canton /// 72.-

Noix de Saint-Jacques de Normandie caramélisées au vinaigre de pomme du Moulin de Sévery,
fûmet acidulé au cidre Vulcain /// 76.-

Oeuf Du Noirmont en surprise aux agarics vaudois, émulsion corsée aux oignons brûlés /// 76.-

Nage de **Coques et Couteaux** ouverts au Chasselas,
déclinaison de légumes oubliés et marinière à l'échalote grise /// 76.-

Médailles de **Crevettes** des Salines de Bâle servis nacrés,
extraction de carapace au curry Madras /// 78.-

Gâteau Moelleux aux épinards et vieux comté,
jus de **Tuber Melanosporum** flambé au marc du Clos du Canton /// 82.-

Filet de **Truite** de Soubey cuit lentement et velouté de coquillages,
persil «de la tête au pied» /// 76.-

Omble des eaux vives jurassiennes poché à la vapeur douce,
crème «Vichyssoise» fumée par nos soins /// 76.-

Poitrine de **Volaille** de la Gruyère rôtie entière,
feuilleté de cuisse et légumes d'hiver à la **Truffe noire** de Castelmerle /// 90.-

Trilogie d'Agneau De Lait des Préalpes condimentée à la moutarde,
polenta du Vully aux olives Taggiasche /// 82.-

Noix De Ris De Veau du canton dorée au four,
pomme purée et jus brun à la **Truffe noire** /// 90.-

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

Medley givré aux agrumes, sorbet à la **Mandarine Paterno** /// 28.-

Millefeuille craquant au chocolat et vanille de Madagascar, duo glacé café-citron /// 28.-

Fine **Tartelette** croustillante aux **Noisettes** romandes, sorbet rafraîchi aux deux oranges /// 28.-

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