

Carte des mets

Déclinaison de **Tomates Plurielles** de la plaine du Rhône
et crème double des Reussilles aromatisée au basilic /// 65.-

Medley De Légumes primeurs cuits et crus à l'oseille sauvage,
dentelle craquante et copeaux de Vieux Jura «24 mois» /// 65.-

Jambonnettes de **Grenouilles De Chez Fivaz** croustillantes aux poireaux crayons,
fumet lié au **Vin Jaune** /// 75.-

Vinaigrette tiède de **Crevettes** des Salines de Bâle aux inflorescences multicolores,
extraction de carapace infusée à la fleur de sureau /// 72.-

Œuf du Noirmont en surprise aux premières **Chanterelles**,
émulsion infusée aux abricots rôtis et noyaux torréfiés /// 72.-

Médallions de **Saumon De Fontaine** des eaux vives jurassiennes,
artichauts et miroir au **Cabernet Jura** /// 75.-

Marbré de **Truite Saumonée** du canton cuit lentement,
fumet lié aux **Orties Jaunes** /// 75.-

Filet d'Omble Chevalier du lac en croûte d'amidonier,
réduction vinaigrée à la fleur de câpre /// 75.-

Noix de **Ris de Veau** de la région dorée à l'**Aspérule Odorante** et oignons nouveaux /// 80.-

Poitrine de **Volaille De La Gruyère** rôtie à la sauge,
réduction douce-amère au pomelos et miel des Pommerats /// 75.-

Trilogie d'**Agneau Des Alpilles** cuite au foin,
garniture aromatique aux herbes du jardin /// 80.-

Côte De Veau de chez Bilat caramélisée au beurre des Reussilles,
pomme-purée et girolles flambées à la Columelle du Valais (pour 2 pers.) /// 85.- P.P.

Sélection de **Fromages Frais et Affinés** du massif jurassien /// 25.-

Soufflé chaud à la **Rhubarbe** verte et rose du Vully /// 25.-

Déclinaison de **Lait Fermier** des Barrières et vanille Bourbon,
crème glacée au yaourt parfumée à la **Fleur De Cramiat** /// 25.-

Chaud-froid brioché de **Fraises** du pays, extraction de jus et sorbet au basilic /// 28.-

Assortiment de **Glaces** et **Sorbets** de saison /// 25.-