

Carte

Diamant de **Foie gras** glacé à la **Damassine**,
chutney de damassons rouges acidulé au vinaigre maison /// 65.-

Medley de **Légumes** oubliés et Melanosporum relevé
à l'huile de noix du Moulin de Sévery /// 85.-

Nage de **Coquillages** ouverts au Gutedel,
gâteau moelleux de **Chou-fleur** condimenté aux salicornes /// 65.-

Œuf fermier du Noirmont en surprise,
déclinaison des deux céleris à la **Truffe noire** de Niaux et vieux Madère /// 85.-

Grenouilles de Vallorbe croustillantes,
émulsion légère aux agarics Vaudois et persil /// 75.-

Sole de petit bateau servie grillée à l'orange,
endive de Yens étuvée à la gentiane des Franches-Montagnes /// 75.-

Salmonidé des eaux vives jurassiennes poché lentement,
velouté lié au cresson sauvage (selon arrivage) /// 65.-

Trilogie d'**Agneau** de lait des Alpilles et jus brun épicé au curry Madras /// 80.-

Filet de **Bœuf** de la région rôti au four, pomme de terre fondante à l'ail noir de Peseux
et réduction aux olives Taggiasche /// 80.-

Poitrine de **Canette** challandaise cuite rosée,
cuisse confite au foie gras et réduction au Pinot noir /// 72.-

Joue de **Veau** du Canton braisé à la cocotte,
polenta crémeuse à la **Truffe noire** /// 90.-

Sélection de **Fromages frais et affinés** de la Région et d'ailleurs /// 25.-

Ecrin **Chocolaté** Sambirano Grand Cru
et menthe poivrée façon «after eighth» /// 28.-

Soufflé chaud à la **Noisette du Piémont** et **Bergamote** (pour 2 pers.) /// 25.- p.p.

Petits **Choux** garnis au praliné d'amandes et citron vert «comme un Paris Brest» /// 26.-

Dentelle sablée à l'**Ananas** Victoria,
sorbet de son jus adouci au sirop d'érable AAA /// 25.-

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