

## ENTRÉES

VELOUTÉ DE CÉLERI, CHORIZO & SA GAMBAS SNACKÉE	14
TARTARE DE SAUMON AU VIEUX COMTÉ, NOIX ET SES PERLES DE VINAIGRE BALSAMIQUE	15
FOIE GRAS POÊLÉ ET DÉCLINAISON DE CAROTTE	16
BALLOTIN DE FOIE GRAS, GELÉE DE POIRE & CARAMEL TONKA, BRIOCHE MAISON À LA FARINE DE GAUDE	18

## PLATS

DOS DE CABILLAUD EN CROÛTE DE JAMBON CRU, RISOTTO VÉNÉRÉ ET SON ÉCUME VÉGÉTALE	24
<i>SUPPLÉMENT SAUCE CHAMPIGNONS &amp; MORILLES AU VIN JAUNE</i>	6
 PIÈCE DE BŒUF « MADE IN JURA », FRITES FRAÎCHES ET SON JUS CORSÉ MAISON	26
<i>SUPPLÉMENT SAUCE CHAMPIGNONS &amp; MORILLES AU VIN JAUNE</i>	6
 PAVÉ DE VEAU DE LAIT « MADE IN JURA », CRÉMEUX DE POMME DE TERRE, SAUCE CHAMPIGNONS & MORILLES AU VIN JAUNE	29
NOIX DE ST-JACQUES JUSTE SNACKÉES, RISOTTO VÉNÉRÉ ET SON ÉCUME VÉGÉTALE	32
<i>SUPPLÉMENT SAUCE CHAMPIGNONS &amp; MORILLES AU VIN JAUNE</i>	6

## FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES	POUR 1 PERSONNE	6,00
	POUR 2 PERSONNES	10,00

## DESSERTS

CRÈME CATALANE À L'ORANGE, GANACHE MONTÉE CHOCOLAT & TONKA, CONFIT D'ORANGE & SON STREUSEL CACAO		10,00
LES AGRUMES EN COQUE MERINGUÉE, SHORT BREAD CITRON VERT, ESPUMA CITRON JAUNE, BISCUIT CUMBAWA & GELÉE BERGAMOTE		12,00
LE PIGNON DE PIN EN PRALINÉ CRÈMEUX ET CROQUANT, MOUSSE LÉGÈRE À LA VANILLE ÉPICÉE & CRÈME GLACÉE CAMEL		12,00
TUILES DE CACAO, CRÈME LÉGÈRE AU CAFÉ ORIGINE COSTA RICA & CRÈME GLACÉE « DULCE DE LECHE »		12,00
<i>ACCOMPAGNÉ DE SON CAFÉ BLUE MOUNTAIN, MÉLANGE DES MEILLEURS CRUS</i>		<i>+ 3,00</i>
COUPE DE GLACE <b>MÖVENPICK</b> <small>THE ART OF SWISS ICE CREAM</small>		
<i>VANILLE, CHOCOLAT, CAMEL, CHOCOLAT BLANC,</i>	1 BOULE	2,50
<i>EXPRESSO, FRAISE, FRAMBOISE, MANGUE, CITRON,</i>	2 BOULES	4,50
<i>PISTACHE, STRACCIATELLA, TIRAMISU, DOUBLE CRÈME ET MERINGUE</i>	3 BOULES	6,50

## MENU À 36 EUROS PAR PERSONNE

*(HORS BOISSONS)*

### ENTRÉE

VELOUTÉ DE CÉLERI, CHORIZO & GAMBAS SNACKÉE

### PLAT

DOS DE CABILLAUD EN CROÛTE DE JAMBON CRU, RISOTTO VÉNÉRÉ ET SON ÉCUME VÉGÉTALE

OU



PAVÉ DE RUMSTEAK « MADE IN JURA », FRITES FRAÎCHES ET SON JUS CORSÉ

### DESSERT

CRÈME CATALANE À L'ORANGE, GANACHE MONTÉE CHOCOLAT & TONKA, CONFIT D'ORANGE & SON STREUSEL CACAO

*LES PRIX S'ENTENDENT EN EUROS TTC, SERVICE COMPRIS. LE MENU EST NON MODIFIABLE*

*POUR LE RESPECT DE LA QUALITÉ DE LA VIANDE, NOS PIÈCES SONT CUITES EN BASSE TEMPÉRATURE.  
TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON, ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS*