

Hors d'œuvre froid et chaud

| | | |
|--|-----------------|-------------|
| <i>Salade mêlée</i> | | <i>8.-</i> |
| <i>Ardoise Jurassienne (salaison et fumage maison)</i> | <i>Petite</i> | <i>12.-</i> |
| <i>Provenance : Ajoie</i> | <i>Grande</i> | <i>15.-</i> |
| <i>Huîtres des Bassins de Marennes Oléron</i> | <i>6 pièces</i> | <i>18.-</i> |
| <i>Huîtres gratinée au champagne et fondue de blanc de poireaux</i> | | <i>21.-</i> |
| <i>Emiettée de Tourteaux aux agrumes, Carpaccio de Saint-Jacques</i> | | |
| <i>Julienne de Granny Smith et vinaigrette de Pamplemousse</i> | | <i>22.-</i> |
| <i>Saumon d'Ecosse Fumé Maison, Beurre de citron</i> | | <i>17.-</i> |

Hors d'œuvre froid et chaud

| | |
|---|-------------|
| <i>Carpaccio de Cerf mariné à l'huile de noix</i> | <i>18.-</i> |
| <i>Trilogie de Foie Gras de Canard mariné Arabica, Whisky Lagavulin et Magret de Canard</i> | <i>27.-</i> |
| <i>Escalopes de Foie gras de Canard poêlées aux Damassines</i> | <i>28.-</i> |
| <i>Crème de Potimarron et Cromesquis de Cèpes</i> | <i>16.-</i> |

Prix TVA incluse

Pour plus d'informations sur les allergènes dans nos plats, veuillez-vous adresser à notre personnel.