

Hors d'œuvre froid et chaud

<i>Salade mêlée</i>		8.-
<i>Ardoise Jurassienne (salaison et fumage maison)</i>	<i>Petite</i>	12.-
<i>Provenance : Ajoie</i>	<i>Grand</i>	
<i>Saumon Fumé Maison, Beurre de citron vert</i>		17.-
<i>Pain de campagne grillé</i>		
<i>Effilochée d'Aile de Raie et vinaigrette d'Asperge verte</i>		20.-
<i>Feuilleté d'Asperge verte et copeaux de parmesan</i>		16.-

Hors d'œuvre froid et chaud

Marbré de Foie gras de Canard et Magret fumé Maison 27.-

Escalopes de Foie gras de Canard poêlées aux Pommes et Calvados 28.-

Savarin de Cuisses de Grenouilles désossées

Crème légère d'ail doux et Jus de persil 22.-

Risotto d'Asperge verte et Morilles farcies d'une mousse de volaille entrée : 22.-

Emulsion d'Asperge et copeaux de Jambon fumé plat : 30.-

Prix TVA incluse

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