



*P*romenade à travers les vallées des montagnes Jurassiennes et du Haut Doubs jusqu'à la frontière Suisse.

*D*écouvrir les trésors de la région et les produits de saison sélectionnés avec exigence auprès de producteurs locaux.

*M*erci à tous ceux qui nous permettent de nous épanouir au quotidien.

L'heure des tartines, boulangerie – Les Hôpitaux-Vieux (25)

Crèmerie Marcel Petite, fromagerie, charcuteries – Pontarlier (25)

Fruitière des Lacs – Labergement Sainte Marie (25)

La Ruch'Bio, légumes de saisons, épicerie fine – Pontarlier (25)

Pisciculture Christelle Côte, Truite de pisciculture – Bonneveaux Le Prieuré (25)

Boucherie Paillard, viande de Franche Comté – Labergement (25)

Éleveurs de la Chevillotte, viande de Franche-Comté (25)

Farm3, ferme verticale ultrabioponique, herbes fraîches – Pontarlier (25)

Autrefoie, éleveur de Canard – Caudrot (33)

Huilerie Beaujolaise, huile et vinaigre – Beaujeu (69)




## Entrées

Belle Tranche de Terrine de Campagne 17€  
Chutney au Fruits Secs

Soupe de Petits Pois Glacé à la Marjolaine  16€  
Chèvre Frais de la Ferme du Lison

Thon Rouge juste Saisi 19€  
Chutney de Citron Vert – Sésame

Menu susceptible de varier selon l'arrivage des produits et l'inspiration du chef.  plats végétariens

Prix nets service compris – Les allergènes sont disponibles à votre demande



## *P*lats


### *P*êche en eau douce

Truite saumonée de chez Christelle Côte 26€  
Asperge verte – Noix – Agrume

### *L*a ferme

Suprême de Pintade élevée en Bourgogne 24€  
Légumes au jus de rôti – Olive Taggiasche

### *V*égétal

Gnocchis de Pomme de Terre de Montagne  22€  
Morilles - Émulsion au Vin jaune

Menu susceptible de varier selon l'arrivage des produits et l'inspiration du chef.  plats végétariens

Prix nets service compris – Les allergènes sont disponibles à votre demande



## *F*romages


Service au chariot 10€

## *D*esserts

Crème légère à la Vanille Bourbon de Madagascar 12€  
Pomme caramélisée et croustillant

Chocolat fondant servi chaud 12€  
Condiment à l'orange et Tuile au Cacao amère

Fruits exotiques cuisinés au sucre blond 12€  
Émulsion mascarpone et Noix de Pécan

Menu susceptible de varier selon l'arrivage des produits et l'inspiration du chef.  plats végétariens

Prix nets service compris – Les allergènes sont disponibles à votre demande.