

Gilberte de Coursemay



Hôtel de la Gare

Cher client, chère cliente,  
Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui  
peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.



## *LES ENTRÉES Vorspeisen*

<i>Salade verte</i>	<i>Grüner Salat</i>	<i>petite</i>	<i>6.00</i>
		<i>grande</i>	<i>9.50</i>
<i>Salade mêlée</i>	<i>Gemischter Salat</i>	<i>petite</i>	<i>7.50</i>
		<i>grande</i>	<i>13.50</i>
<i>Salade campagnarde</i> (Croûtons, lardons, tomates, gruyère) <i>Ländlicher Salat</i> (Croûtons, Speck, Tomaten, Käse)			<i>19.00</i>
<i>Salade de chèvre chaud</i> (Croustillants de chèvre chaud, œufs durs, noix) <i>Warmer Ziegenkäse-Salat</i> (Ziegenkäse, Eier, Nüsse)			<i>18.50</i>
<i>Filets de truites du Doubs sur salade</i> <i>Gemischter Salat mit Forellenfilets aus dem Doubs</i>			<i>30.00</i>
<i>Potage de la semaine</i> (chaud ou froid, selon saison) <i>Suppe der Woche</i>			<i>12.00</i>
<i>Portion de frites</i> <i>Portion Pommes frites</i>			<i>7.00</i>



## LES POISSONS Fisch

<i>Filets de truite du Doubs meunière, Pommes vapeur ou riz, légumes (* provenance)</i>	35.00
<i>Forellenfilet Meunière, Dampfkartoffeln oder Reis, Gemüse</i>	
<i>Filets de truite du Doubs amandes, Pommes vapeur ou riz, légumes (* provenance)</i>	36.00
<i>Forellenfilet mit Mandeln, Dampfkartoffeln oder Reis, Gemüse</i>	
<i>Filets de truite saumonée, Pommes vapeur ou riz, légumes (salmo trutta   Italie)</i>	35.00
<i>Lachsforellen Dampfkartoffeln oder Reis, Gemüse (salmo trutta   Italien)</i>	
<i>Pavé de saumon à l'aneth, Pommes vapeur ou riz, légumes (salmo salar   Écosse)</i>	34.70
<i>Lachspavé an Dill, Dampfkartoffeln oder Reis, Gemüse (salmo salar   Schottland)</i>	
<i>Tartare de saumon avec salade et frites (salmo salar   Écosse)</i>	41.00
<i>Lachstartare mit Salat und Pommes frites (salmo salar   Schottland)</i>	

\*

Pisciculture Choulat SA  
CH - 2923 Courtemaîche



**Truite + Filet de truite**  
**Oncorhynchus mykiss**



## LES VIANDES Fleisch

<i>Steak de bœuf beurre maison ou sauce au poivre vert</i> Rindsteak an hausgemachter Butter oder mit Pfeffersauce	32.50
<i>Tartare de boeuf au couteau</i> Rindstartare handgeschnitten	41.00
<i>Entrecôte de bœuf beurre maison (200 gr.)</i> Rindsentrecote an hausgemachter Butter (200 gr.)	41.00
<i>Pièce du Boucher, 300 gr Entrecôte au grill, nature ou sauce beurre ou poivre, frites</i> Stück des Metzgers 300 Gr. Rindsentrecote vom Grill Nature oder mit Butter- oder Pfeffersauce	60.00
<i>Filet de boeuf au beurre et herbes (avec sauce morilles)</i> Rindsfilet an Butter und Kräutern (mit Morchelsauce)	51.50 (56.50)
<i>Grenadin de veau au beurre et herbes (avec sauce morilles)</i> Kalbsfilet an Morchelsauce	60.00 (65.00)
<i>Jambon à l'os, frites, crudités</i> Beinschinken, Pommes frites, gemischter Salat	28.50

Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes de saison et à choix de frites, pâtes ou riz  
Unsere Fleischgerichte werden von Saisongemüse und entweder Pommes frites, Teigwaren oder Reis begleitet.

Provenances des viandes:

Suisse: bœuf, porc, veau, poulet

Nouvelle Zélande: agneau

Argentine: cheval

Fleischherkunft:

Schweiz: Rind, Schwein, Kalb

Neuseeland: Lamm

Argentinien: Pferdefleisch



...LES CORDONS BLEU de la Petite Gilberte....

<i>Cordon bleu de porc traditionnel au Gruyère</i> <i>Das traditionelle Cordon bleu vom Schwein mit Gruyere</i>	32.00
<i>Cordon bleu végétarien, Aubergines à la Tête de Moine</i> <i>Cordon bleu vegetarisch, Auberginen mit Tête de Moine</i>	29.00

Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes de saison et à choix de frites, pâtes ou riz  
Unsere Fleischgerichte werden von Saisongemüse und entweder Pommes frites, Teigwaren oder Reis begleitet.

Provenances des viandes:

Suisse: bœuf, porc, veau, poulet

Nouvelle Zélande: agneau

Argentine: cheval

Fleischherkunft:

Schweiz: Rind, Schwein, Kalb, Poulet

Neuseeland: Lamm

Argentinien: Pferdefleisch



## VÉGÉTARIEN

<i>Assiette de légumes</i> Gemüseteller	25.00
<i>Tagliatelle aux morilles</i> Tagliatelle mit Morchelsauce	29.00
<b>Nouveau !!</b>	
<i>Crouûtes aux morilles</i> Knuspiques Brot mit Morchelsauce	30.00
<i>Tagliatelle aux épinards et à la ricotta</i> Spaghetti an Spinat und Ricotta	25.00
<i>Risotto aux champignons</i> Risotto mit Pilzen	22.00
<i>Gratin Pommes de terre et Légumes</i> Gemüse- und Kartoffelgratin	22.00
<i>Cordon bleu végétarien, Aubergines avec Tête de Moine</i> Cordon bleu vegetarisch, Auberginen mit Tête de Moine	29.00
<i>Rösti à la manière de la cuisine</i> Avec ou sans oeuf au plat, à base de pommes de terre crues et oignons (durée 30 min.) Rösti mit oder ohne Spiegelei, aus rohen Kartoffeln und Zwiebeln, (es dauert 30 Min.)	25.00



*Le menu Petite Gilberte - Das Menü Petite Gilberte*

65.00

*Salade mêlée*

Gemischter Salat

*Entrecôte de bœuf aux morilles*

Rindsentrecote mit Morcheln

*Frites, pâtes ou riz, Légumes de saison*

Pommes Frites, Teigwaren oder Reis, Tagesgemüse

*Dessert à choix (pas alcoolisé)*

Dessert nach Wahl (ohne Alkohol)

*Le menu du chef - Das Chef Menü*

60.00

*Salade verte aux lardons*

Grüner Salat mit Speck

*Souris d'agneau braisée*

Lamm „Souris“, Lammhaxe

*Frites, pâtes ou riz, Légumes de saison*

Pommes Frites, Teigwaren oder Reis, Tagesgemüse

*Dessert à choix (pas alcoolisé)*

Dessert nach Wahl (ohne Alkohol)

*Le menu de la patronne*

60.00

*Salade de chèvre chaud (Croustillants de chèvre chaud, œufs durs, noix)*

Warmer Ziegenkäse-Salat (Ziegenkäse, Eier, nüsse)

*Filets de truite du Doubs meunière, légumes*

Forellenfilet Meunière, Gemüse

*Pommes vapeur ou riz*

Dampfkartoffeln oder Reis

*Dessert à choix (pas alcoolisé)*

Dessert nach Wahl (ohne Alkohol)



## Essen & Trinken.

Basler Zeitung | Freitag, 19. Januar 2018 | Seite 29

# Die inneren Werte

«Nose to Tail» tönt vernünftig – aber schmeckt das auch? Wir hätten da ein paar Vorschläge

Von Martin Jenni

Vor fünfzig Jahren gehörten Kutteln, Herz und Lunge bei uns zum kulinarischen Alltag. In den 80er-Jahren machten die Nouvelle Cuisine und die Hochkonjunktur den Innereien und den minderen Fleischteilen in den Schweizer Küchen den Garaus, sieht man einmal von Niere und Leber ab.

Ganz anders in Italien und Frankreich, wo Kutteln, Andouillettes und Co. zum kulinarischen Kulturgut gehören. Im nördlichen Piemont wird an kalten Tagen die «Finanziera» aufgetischt. Der beliebte Eintopf setzt sich aus Innereien und Hoden, Hirn, Kalbsfilet, Hahnenkämmen, Steinpilzen, Parmesan, Marsala, Öl und Essig zusammen und wird auch in Spitzenlokalen serviert.

Allerdings erfordert dieses Gericht weitaus weniger Mut als eine französische Andouillette. Hinter dem melodischen Namen verbirgt sich eine archaische Wurst vom Schwein, deren gehackte Innereien Duftnoten verströmen, die eine solide Unerschrockenheit voraussetzen.

Die Schweizer wollen heute gutes Fleisch, gesundes Fleisch, bekömmliches Fleisch. Sie wollen Fleisch aus artgerechter Haltung, von Viechern, die in ihrem Leben mit Respekt behandelt werden. En vogue ist es, über die Verwertung des ganzen Tiers zu sinnieren. «Nose to Tail» ist in aller Munde. Zumindest theoretisch, bei Diskussionen am Tisch mit Freunden. Doch wenns ernst wird, sind die Ausreden zahlreich, warum kein Appetit auf ein Lungenragout besteht. Für neugierige Gaumen haben wir einige Oasen für Innereien ausgewählt. Nur Mut.

### Für Denker

Nur selten gibts bei den Profis einen tierischen Gesamtüberblick. Zu den Vorreitern in der Region gehört sicher Michael Matter im «Bad» in Schönenbuch, der auf Vorbestellung ein Menü vom Kalbshirn kocht. Vier Gänge fordern die Sinne. Gegartes Hirn an einer Vinaigrette auf getoastetem Schwarzbrot und gegartes Hirn mit gebratenen Steinpilzen auf einem Rührrei mit Crème fraîche. Dann in Olivenöl kross gebratenes rohes Hirn mit Wintersalat und zum Abschluss gegartes Hirn an einer Cognac-Senf-Sauce mit Schwarzwurzeln im Blatterteig. Klingt ungewöhnlich und schmeckt unverschämte gut.

### Für Neugierige

Leo Grassmuck ist Österreicher. Ein Land, in dem sich schon seit jeher zahlreiche Profi- und Hobbyköche lustvoll mit Innereien auseinandersetzen. So wird der Februar im «Alpbad» oberhalb von Sissach im Zeichen von Zunge und Co. stehen. Leo bietet die Gerichte einzeln und als mehrgängiges Menü an. Wie wärs mit Leberspätzlesuppe, spanischen Nierli, Markbein, Kuttelsalat, Kalbsleber, Kalbsniere, Kalbsmilken und Kalbsbeuschel, ein Ragout aus Lunge, Herz und Zunge. Noch Fragen?

### Für Freaks

Auch spannend wärs bei Spitzenkoch Alex Rufibach, der in seinem Gasthaus zum Brunnen im bernischen Fraubrunnen seine Stammgäste immer wieder mit speziellen Gerichten überrascht. Zum Beispiel mit Herzwürfeln vom Rind, Milken vom Gitzli oder mit Stier-Hoden. Da gäbe es aber auch noch



Nur Mut. Wädli und Blutwurst, Erbsensuppe mit Gnagi und Schwartenmagin mit Essiggurke (von oben links). Fotos Kathrin Horn



eine am Stück gebratene Kalbsniere und andere schöne Dinge – wie eine Leberfrikadelle vom Schwein. Das Ganze verpackt er in ein samstägliches Innereien-Mittagsmenü auf Vorbestellung. Ende Februar ist es wieder so weit. Wundervoll.

### Für Puristen

In den Wintermonaten geht es zahlreichen Schweinern an den Kragen. So viel ist klar. Anita Stämpfli und Franco Pittaro vom Landgasthof in Roderis setzen dieser Schweinerei die Krone auf, und ehren das Schwein Ende Januar mit geräucherter Spezialitäten. Nicht in einem Gang, sondern gleich in mehreren. Da werden Rohessspeck, Rauchwurst, Gnagi, Schweinsbacke und Kochspeck aufgetischt. Selbst das Kotelett und der Käse sind geräuchert. Und nach dem Mahl raucht es für alle Aficionados in der Premier Etage weiter. Wer will, steigt hoch in die kubanisch-schotische Räucherzimmer von Franco – hin zu Zigarre, Whisky und mehr.

### Für Gourmets

Gleich drei Gasthäuser laden in diesen Wochen zur Metzgete ein. Im «Ochsen» in Arlesheim werden die Top Ten vom Baselbieter Vollmilchkalb aufgetischt. Und auch das butterzarte Hirn ist mit dabei, das Lucien Stalder mit Kapern zubereitet. Wenn es nicht nach Saal, langen Tischen und Geselligkeit zumute ist und sich doch speziell verwöhnen lassen will, setzt sich in der Gaststube mit einem Bollito misto auseinander, das die Italiener mit Zunge, Kalbskopf und Schweinsfüssen servieren, während sich die «Ochsen»-Variante aus Hals-Siedfleisch

vom Vollmilchhind, Suppenhuhn, Kalbszunge und der hausigen Salsiccia zusammensetzt.

Im «Bad Schauenburg» findet bei der Familie Häring die 14. Gourmetmetzgete statt. Unter anderem mit Presskopf, Kutteln, Speck und Blut- und Leberwürsten. Das Fleisch kommt aus

der Metzgerei von Thomas Rickenbacher aus Oltingen und die Weine von Thomas Jost vom Weingut Jost & Zier-eisen, was alleine schon einen wunder-vollen Genussabend garantiert.

Auch im «Tell» an der Spalenvorstadt wird bei Andy Cavegn, Fabian Karlen und Sascha Dähn die etwas andere

Metzgete aufgetischt. Mit Leber und Nieren vom Naturkalb von Sepp Dähler aus dem appenzellischen Stein und mit regionalen Spezialitäten vom Rind und mit Würsten vom Schwein aus der Ajoie. Gibt es in Basel eine stimmungs-vollere Beiz als der «Tell» für eine Metz-gete? Eben.

### Für Tagesausflügler

Wer seinen Appetit mit einer Wanderung verbinden will, der fährt in die Ajoie, in den «Buechbürg» oder über die Grenze ins Markgräflerland. Die von der Substanz her wundervolle «Petite Gilberte» in Courgenay wurde in den letzten Jahren liebloos geführt, die Küche war nicht der Rede wert, das Trinkbare unbedeutend. Das Einzige, was übrig blieb, war die Historie zum Haus und rührende Geschichten über Gilberte.

Seit es die Bernasconis gekauft haben, lebt die alte Dame wieder auf. Freude bereiten Allessern die Rindszunge am Dienstag und die Kutteln nach Neuenburger Art am Mittwoch. Für alle Hardcore-Freunde sei erwähnt, dass die Spezialität des Hauses Schweinsfüsse sind, die es täglich gibt.

Keine Füsse, aber Gnagi in der Erbsensuppe, Wädli auf Sauerkraut, Kalbskopf und Berner Teller mit Zungenwurst gibts noch bis März jeweils montags und dienstags in den «Drei Eidgenossen» im solothurnischen Brittern.

Und wer wissen will, wie die Toskaner ihre Kutteln zubereiten, der findet die Antwort bei Fabio Vallini in der «Bottega Toscana» am deutschen Badenweiler. Den Appetit holt sich der Genussmensch mit einigen Schwimmmützen im Thermalbad. Das machten die Römer schon so.

## Nose to Tail – Adressen und Tipps

### Landgasthaus Roderis, Nunningen

www.roderis.ch  
Tipp: Am Samstag, 27.1., werden um 18.30 Uhr in einem mehrgängigen Menü geräucherte Spezialitäten vom Schwein aufgetischt. Unser Autor Martin Jenni schmeckt ab und isst mit.

### «Bad Schauenburg», Liestal

www.badschauenburg.ch  
Tipp: Am Freitag, 2.2., beginnt um 19 Uhr die 14. Schauenburger Gourmet-Metzgete.

### «Alpbad», Sissach

www.alpbad.ch  
Tipp: Im Februar werden zahlreiche Innereien-Spezialitäten serviert. Dies als Menü oder als Einzelgericht.

### «Zum Brunnen», Fraubrunnen

www.suuremoecke.ch  
Tipp: An den Samstagen vom 24. Februar, 3. und 10. März wird um 12 Uhr das Innereien-Menü aufgetischt.

### «Zum Tell», Basel

www.zumtelbasel.ch  
Tipp: Am Freitag und Samstag, 26. und

27.1., wird in acht Gängen die bekannte «Tell»-Metzgete serviert.

### «Ochsen», Arlesheim

www.ochsen.ch  
Tipp: Die Kalbsmetzgete vom Baselbieter Vollmilchkalb findet am Samstag, 27.1., um 18.30 Uhr statt.

### «Zum Bad», Bad Schönenbuch

www.bad-schoenenbuch.ch  
Tipp: Auf Vorbestellung gibts Hirn in vier Gängen.

### «Drei Eidgenossen», Brittern

www.dreieidgenossen.ch  
Tipp: Noch bis und mit März gibts am Montag und Dienstag Gnagi, Berner Platte und mehr.

### «La Petite Gilberte», Courgenay

www.lapetitegilberte.ch  
Tipp: Kutteln Neuenburger Art (nur am Mittwoch) und Schweinsfüsse.

### «La Bottega Toscana», Badenweiler

www.bottega-toscana.de  
Tipp: Kutteln, wie sie die Toskaner lieben. Für alle Adressen gilt: Reservieren nicht vergessen.



## Spécialités de la maison

<i>Langue de boeuf</i> Rindszunge	27.50
<i>Tripes à la Neuchâteloise</i> Kutteln nach Neuenburger Art	27.50
<i>Tête de Veau avec sauce Gribiche</i> (une sauce froide française traditionnelle) Kalbskopf Sauce Gribiche (eine kalte Sauce der traditionellen französischen Küche)	27.50

## Spécialités du chef

<i>Pied de Porc</i>	1 Pied	21.00
	2 Pieds	27.50

## Fondue au Fromage

<i>Fondue au Fromage</i>	33.00
--------------------------	-------

## Sur commande (dès 2 personnes)

<i>Chapeau Tatar</i> (viande de boeuf, porc, cheval, poulet) frites, salade mêlée, 4 sauces	44.00
<i>Tatarenhut</i> (Rindfleisch, Schweinefleisch, Pferdefleisch und Poulet) Pommes, gemischter Salat, 4 Saucen	

Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes de saison et à choix de frites, pâtes ou riz  
Unsere Fleischgerichte werden von Saisongemüse und entweder Pommes frites, Teigwaren oder Reis begleitet.

Provenances des viandes:

Suisse: bœuf, porc, veau, poulet

Nouvelle Zélande: agneau

Argentine: cheval

Fleischherkunft:

Schweiz: Rind, Schwein, Kalb, Poulet

Neuseeland: Lamm

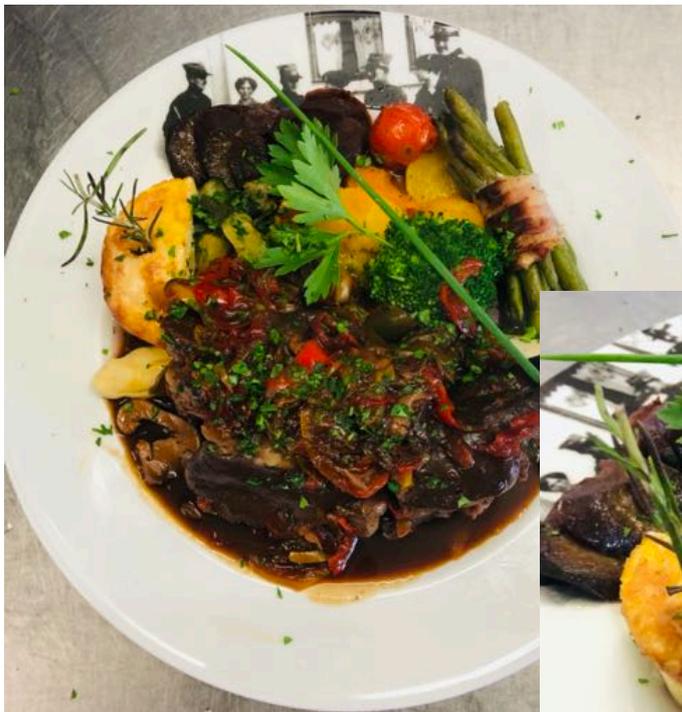
Argentinien: Pferdefleisch



## Spécialités du chef

Pied de Porc

1 Pied	21.00
2 Pieds	27.50





*Tripes à la Neuchâteloise*  
Kutteln nach Neuenburger Art

27.50



*Langue de boeuf*  
Rindszunge

27.50



*Crème brûlée vanille bourbon flambée à la Damassine de la Baroche (2 cl)*  
*Gebrannte Creme Bourbon-Vanille mit Damassine de la Baroche flambiert*

21.00



## LES DESSERTS MAISON

<i>Fondant chocolat sauce caramel</i> <i>Schokoladenfondant mit Caramelsauce</i>	16.50
<i>Crème brûlée vanille bourbon</i> <i>Gebrannte Creme Bourbon-Vanille</i>	15.00
<i>Crème brûlée vanille bourbon flambée à la Damassine de la Baroche (2 cl)</i> <i>Gebrannte Creme Bourbon-Vanille mit Damassine de la Baroche flambiert</i>	21.00
<i>Trio de crèmes brûlées</i> <i>Trio gebrannte Creme</i>	14.50
<i>Vacherin maison aux fruits rouges</i> <i>Hausgemachter Vacherin mit roten Früchten</i>	14.50
<i>Salade de fruits frais</i> <i>Frischer Fruchtsalat</i>	14.00
<i>Gâteau au chocolat (avec glace vanille)</i> <i>Schokoladenkuchen (mit Vanilleglacé)</i>	7.50 (10.00)
<i>Tarte aux fruits (avec glace vanille)</i> <i>Früchtekuchen (mit Vanilleglacé)</i>	7.50 (10.00)
<i>Fromage du Jura</i> <i>Käse aus dem Jura</i>	16.00
<i>Carte des Glaces voir carte</i> <i>Glacekarte</i>	



## *LES MINÉRALES*

<i>Plâte / gazeuse, bte 3.50 dl</i>	<i>35 cl</i>	<i>4.90</i>
<i>Plâte / gazeuse, bte 5 dl</i>	<i>50 cl</i>	<i>6.20</i>
<i>Plâte / gazeuse, bte 1</i>	<i>1 l</i>	<i>10.00</i>
<i>CocaCola / CocaCola zéro</i>	<i>33 cl</i>	<i>4.90</i>
<i>Fanta / Sprite</i>	<i>33 cl</i>	<i>4.90</i>
<i>Elmer limonade citro</i>	<i>50 cl</i>	<i>5.60</i>
<i>Rivella (rouge / bleu)</i>	<i>33 cl</i>	<i>4.90</i>
<i>Jus de pomme (Ramseier / Süssmost)</i>	<i>33 cl</i>	<i>4.90</i>
<i>Schorle</i>	<i>50 cl</i>	<i>5.60</i>
<i>Queen's Ice Tea Lemon</i>	<i>50 cl</i>	<i>5.60</i>
<i>Queen's Ice Tea Peach</i>	<i>50 cl</i>	<i>5.60</i>
<i>Sirops (citron vert, citron glasco, menthe verte, menthe mojito, framboise, cassis, grenadine, fleur du sureau, myrthe, anis, bitter)</i>	<i>20 cl</i>	<i>2.00</i>
<i>Sirops supplément</i>		<i>1.00</i>
<i>Schweppes Indien Tonic</i>	<i>20 cl</i>	<i>4.90</i>
<i>Schweppes Bitter Lemon</i>	<i>20 cl</i>	<i>4.90</i>
<i>San Pellegrino Sanbitter rouge</i>	<i>10 cl</i>	<i>4.90</i>
<i>avec soda + 1.00</i>		
<i>avec jus d'orange + 2.00</i>		
<i>Jus de tomate</i>	<i>20 cl</i>	<i>4.90</i>
<i>Jus d'orange</i>	<i>33 cl</i>	<i>4.90</i>
<i>Jus de pêche</i>	<i>20 cl</i>	<i>4.90</i>
<i>Jus d'ananas</i>	<i>20 cl</i>	<i>4.90</i>



<i>Café crème</i>	3.90
<i>Espresso</i>	3.90
<i>Ristretto</i>	3.90
<i>Renversé</i>	4.60
<i>Cappuccino</i>	5.10
<i>Thé</i>	3.90
<i>Chocolat 3 dl</i>	4.60
<i>Ovomaltine 3 dl</i>	4.60
<i>Laît 3 dl</i>	3.90
<i>Les Croissants Gipfeli</i>	1.80





## ■ GUIDE BLEU

# Georges Wenger demeure parmi les très grandes tables

Le Guide bleu 2018/2019 vient de sortir de presse. Ce pendant populaire à des guides plus prestigieux comme le Michelin (aussi appelé guide rouge) recommande plus de 600 tables à travers le pays.

Dans le canton du Jura, neuf tables sont recensées cette année. L'Hôtel de la Gare au Noirmont de Georges Wenger est mentionné une nouvelle fois dans la catégorie très rare des «Très grandes tables».

Le Restaurant du Midi à Delémont, tenu par Ghislain Pissenem, et le Restaurant Château de Pleujouse, de Catherine et Gérard Praud, demeurent au nombre des tables «Valeurs sûres». Cinq adresses sont recommandées dans la catégorie «Les sympas»: Le Paysan horloger, de Kévin Limage, au Boéchet, La Petite Gilberte, du chef Didier

Amaury, à Courgenay, le Restaurant des voyageurs, d'Annelise Tschirren, au Bois-Derrière, La Croix-Blanche, d'Alain Hauer, à Rebeuvelier et l'Hôtel du Bœuf, avec le chef Raphaël Mathie, à Saint-Ursanne.

### Nouvelle découverte

Le Restaurant Le Theusseret, d'Isabelle Taillard-Garinaud, entre dans le guide dans la catégorie «Découvertes». Le précédent Guide bleu 2017/2018 recommandait dix tables dans le Jura ainsi que deux hôtels. Aucun établissement hôtelier n'y figure cette année.

Dans le Jura bernois, l'Hôtel-Restaurant du Cerf, à Sonceboz, de Jean-Marc Soldati, demeure une «grande table». Et Le Grillon, aux Prés-d'Orvin, figure dans les «valeurs sûres».

JAC