

Entrées

- Velouté de poireaux et son oeuf parfait, croûtons à l'ail noir et filet d'huile aromatisé à la truffe blanche* Chf 18.-
- Crumble salé au thym et au romarin, dés de courgettes grillées, chèvre frais et confit de figues* Chf 19.-
- Vol au vent aux champignons des bois, tombée d'épinards, gratiné au comté fruité* Chf 20.-
- Ravioles maison au crabe, saumon et crevettes, bisque de homard à la crème et citron confit* Chf 22.-
- Noix de St-Jacques snackées, émulsion à la citronnelle et au gingembre, mousseline carotte curcuma* Chf 25.-
- Escalopes de foie gras poêlées, réduction de porto rouge et dés de pommes caramélisées flambées au Calvados* Chf 26.-
- Médailillon de foie gras de canard mi-cuit à l'Armagnac, insert à la figue séchée et brioche au miel de forêt* Chf 29.-

Allergies

Nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

Plats

Ravioles maison à la patate douce, topinambour, betterave,
beurre à l'estragon et espuma au parmesan Chf 31.-

Sot-l'y-laisse de poulet, sauce aux champignons des bois, crème de Marsala,
dôme de riz parfumé et légumes croquants Chf 35.-

Magret de canard, sauce gastrique à l'orange,
purée de patates douces à la cannelle et champignons rôtis Chf 37.-

Filet de dorade croustillante aux agrumes, sauce béarnaise,
mousseline de panais et sommités de brocolis à l'ail noir Chf 37.-

Tartare de bœuf au couteau, à l'arôme de truffe blanche, et copeaux de
parmesan, trilogie de salade et pommes frites Chf 38.-

Filet d'agneau mariné aux épices douces, jus corsé aux herbes et au miel,
risotto crémeux au parmesan et légumes grillés Chf 44.-

Tournedos Rossini, réduction de vin rouge, pomme mousseline à la truffe noire,
carottes fanes laquées et champignons bruns Chf 52.-

Allergies

Nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats
qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.