

Entrées

Velouté de chou-fleur à la ricotta et au cumin, lardons grillés et croûtons à l'ail noir	Frs 17.-
Feuilleté d'escargots de bourgogne, beurre persillé et émulsion d'ail en espuma	Frs 18.-
Crôte aux champignons de nos sous bois à la crème de marsala et parmesan	Frs 19.-
Ravioles maison au chèvre frais et tapenade d'olives noires, crème de basilic et noix de pécan torréfiées	Frs 22.-
Escalopes de foie gras poêlées, réduction au vin cuit et pinot noir, lit de pommes caramélisées au vinaigre balsamique blanc	Frs 23.-
Carpaccio de st-jacques et saumon fumé, œufs de truite, vinaigrette à la mangue et tartare d'avocat	Frs 24.-
Médallions de foie gras de canard mi-cuit au sauternes, insert à la figue et brioche fourrée au miel de forêt	Frs 26.-

ALLERGIES

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

Plats

Lasagnes aux légumes, coulis de tomates, lentilles corail, et sauce mornay gratinée au comté fruité	Frs 26.-
Sot l'y laisse de poulet au lait de coco, curry madras et noix de cajou, dôme de riz basmati et wok de légumes verts	Frs 28.-
Queues de gambas à l'américaine et crème de pastis, risotto vénéré et petits légumes croquants	Frs 29.-
Tartare de boeuf au couteau, à l'huile de truffe blanche et copeaux de parmesan, trilogie de salade et pommes frites	Frs 37.-
Joues de lotte, sauce au chorizo, piperade de poivrons aux tomates confites et purée de panais à la mascarpone	Frs 39.-
Racks d'agneau en croûte de pistache, jus corsé aux herbes, frites de polenta et fagots d'haricots verts au lard	Frs 46.-
Tournedos Rossini, sauce au madère et truffes noires, mousseline de pommes de terres, carottes fanes laquées et champignons boutons	Frs 52.-

ALLERGIES

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