

Entrées :

<i>Velouté de chou-fleur à la mascarpone et au cumin, guanciaie poivré et croûtons à l'ail noir</i>	<i>17.- Chf</i>
<i>Escargots de bourgogne, beurre monté au persil, espuma d'ail confit et pain grillé aux graines</i>	<i>19.- Chf</i>
<i>Oeuf parfait 64° bio, crème de parmesan, champignons poêlés, guanciaie poivré et croûtons à l'ail noir</i>	<i>21.- Chf</i>
<i>Ravioles demi-lune au pecorino et ricotta à la truffe, tombée d'épinard à la crème de tartufata</i>	<i>22.- Chf</i>
<i>Carpaccio de st-jacques et saumon fumé, oeufs de truite, vinaigrette à la mangue et tartare d'avocat au citron vert</i>	<i>24.- Chf</i>
<i>Tartare aux deux saumons, dés de concombre à la feta, chantilly à l'aneth et quenelle d'oeufs de saumon</i>	<i>26.- Chf</i>
<i>Médailles de foie gras de canard mi-cuit au sauternes, insert à la figue séchée et brioche au miel de forêt</i>	<i>29.- Chf</i>

Allergies

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

Plats :

<i>Ravioles au coeur d'artichaut et ricotta citronnée, □ crème d'échalote au comté fruité et pesto de roquette</i>	<i>31.- CHF</i>
<i>Queues de gambas à l'armoricaine, bisque de homard, risotto vénéré et poêlée de légumes croquants en julienne</i>	<i>32.- Chf</i>
<i>Cuisse de canard au miel et romarin, jus corsé aux raisins, pommes grenailles à l'ail et persil, carottes fanes à l'érable</i>	<i>34.- Chf</i>
<i>Tartare de boeuf au couteau, à l'arôme de truffe blanche et copeaux de parmesan, trilogie de salade et pommes frites</i>	<i>37.- Chf</i>
<i>Filet d'omble chevalier façon meunière aux amandes effilées, pommes tournées au beurre persillé et brocolis à l'ail noir</i>	<i>42.- Chf</i>
<i>Rack d'agneau en croûte de pistache, jus corsé aux herbes, écrasé de pommes de terre et fricassée de légumes</i>	<i>46.- Chf</i>
<i>Tournedos Rossini, réduction de vin rouge, pommes mousseline à la truffe noire, carottes fanes laquées et champignons bruns</i>	<i>52.- Chf</i>

Allergies

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