

	Entrée	Plat
NOS ENTRÉES		
GASPACHO DE TOMATE VERTE, CORIANDRE ET GINGEMBRE (V) <i>Focaccia et oignons grelots</i>	33	
ŒUF PANÉ FRIT (V) <i>Déclinaison de maïs, lard de Colonnata</i>	39	
MÉLI-MÉLO DE SALADINES (VG, GF) <i>Légumes crus et cuits, vinaigrette à l'huile d'olive et citron</i>	36	
CAVIAR D'AQUITAINE PRUNIER 50g <i>Servi avec des Röstis</i>	245	
SHOT DE CAVIAR D'AQUITAINE PRUNIER 10g <i>Crème à l'aneth et blinis</i>	45	
LANGOUSTINE RÔTIE (GF) <i>Rémoulade de céleri et pomme Granny au wasabi</i>	42	49
SAUMON D'ÉCOSSE FUMÉ <i>Caviar d'Aquitaine Prunier, crème à l'aneth, câpres et citron Beldi</i>	39	
VITELLO TONNATO (GF) <i>Artichaut confit et câpres frits</i>	41	48
TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD <i>Confiture de fraise et brioche maison</i>	39	
OS À MOELLE AU FOUR (DF) <i>Fleur de sel et tartines grillées</i>	29	
PÂTES ET RISOTTO		
RISOTTO AU HOMARD (GF) <i>Queue rôtie au beurre et basilic</i>	46	52
ORECCHIETTE AUX COURGETTES (V) <i>Crème de burrata</i>		42
TAGLIOLINI À LA TRUFFE NOIRE D'ÉTÉ <i>Sauce au beurre et 3 grammes de truffe noire</i>		59
TRUFFE NOIRE D'ÉTÉ RAPÉE DEVANT LE CLIENT le gramme		4

(V) Végétarien | (VG) Végan | (GF) Sans gluten | (DF) Sans produits laitiers

Faites-nous part de vos intolérances et allergies. Nous vous renseignerons volontiers sur la présence possible d'allergènes dans nos plats.
Les prix sont en CHF, 8.1% de TVA et service inclus.

NOS CLASSIQUES

STROGANOFF DE GAMBAS (GF) <i>Riz basmati</i>	47
SOLE DES CÔTES FRANÇAISES, GRILLÉE OU MEUNIÈRE <i>Pommes rattes aux herbes fraîches et légumes de saison</i>	79
FILET DE CANETTE, JUS AUX AGRUMES (GF) <i>Mousseline de betterave au vinaigre de framboise, polenta frit</i>	56
BUTTER CHICKEN (GF) <i>Riz basmati, papadum et chutney mangue-aubergine</i>	49

DE NOTRE FOUR JOSPER

Selon arrivage

Tous nos poissons et viandes sont servis avec une sauce et un ou deux accompagnements

BAR ENTIER GRILLÉ, <i>pour deux personnes</i>	1.2kg	240
FAUX FILET DE BŒUF AFFINÉ SUR OS, <i>pour deux personnes</i>	600g	140
CŒUR DE FILET DE BŒUF SUISSE	200g	82
CÔTE DE VEAU SUISSE DU PAYS DES TROIS LACS	300g	68
TOMAHAWK DE PORC FERMIER DE JUSSY	400g	66
ÉPAULE D'AGNEAU DES ALPES SUISSES	180g	54
DEMI-POULET FERMIER SUISSE	600g	46

SAUCES

Sauce à la moutarde et miel ou,

Sauce chimichurri, sauce béarnaise, sauce aux morilles, sauce au poivre, jus de veau, sauce vierge

ACCOMPAGNEMENTS 10

*Épinards à la crème, chou-fleur, maïs rôti, légumes grillés de saison,
Champignons sautés, purée à la vanille, frites, pommes pont-neuf, riz basmati*

Purée à la truffe noire d'été ou artichauts confits 15

L'origine des poissons, des viandes et des pains est disponible auprès de notre équipe de service

(V) Végétarien | (VG) Végan | (GF) Sans gluten | (DF) Sans produits laitiers

Faites-nous part de vos intolérances et allergies. Nous vous renseignerons volontiers sur la présence possible d'allergènes dans nos plats.
Les prix sont en CHF, 8.1% de TVA et service inclus.