

	Entrée	Plat
NOS ENTRÉES		
GASPACHO DE TOMATE VERTE, CORIANDRE ET GINGEMBRE (V) Focaccia et oignons grelots	33	
ŒUF PANÉ FRIT (V) Déclinaison de maïs, lard de Colonnata	39	
MÉLI-MÉLO DE SALADINES (VG, GF) Légumes crus et cuits, vinaigrette à l'huile d'olive et citron	36	
CAVIAR D'AQUITAINE PRUNIER 50g Servi avec des Röstis	245	
SHOT DE CAVIAR D'AQUITAINE PRUNIER 10g Crème à l'aneth et blinis	45	
LANGOUSTINE RÔTIE (GF) Rémoulade de céleri et pomme Granny au wasabi	42	49
SAUMON D'ÉCOSSE FUMÉ Caviar d'Aquitaine Prunier, crème à l'aneth, câpres et citron Beldi	39	
VITELLO TONNATO (GF) Artichaut confit et câpres frits	41	48
TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD Confiture de fraise et brioche maison	39	
OS À MOELLE AU FOUR (DF) Fleur de sel et tartines grillées	29	
PÂTES ET RISOTTO	Entrée	Plat
RISOTTO AU HOMARD (GF) Queue rôtie au beurre et basilic	46	52
ORECCHIETTE AUX COURGETTES (V) Crème de burrata		42
TAGLIOLINI À LA TRUFFE NOIRE D'ÉTÉ Sauce au beurre et 3 grammes de truffe noire		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) Riz basmati	47
SOLE DES CÔTES FRANÇAISES, GRILLÉE OU MEUNIÈRE Pommes rattes aux herbes fraîches et légumes de saison	79
FILET DE CANETTE, JUS AUX AGRUMES (GF) Mousseline de betterave au vinaigre de framboise, polenta frit	56
BUTTER CHICKEN (GF) Riz basmati, papadum et chutney mangue-aubergine	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, pour deux personnes	1.2kg	240
FAUX FILET DE BŒUF AFFINÉ SUR OS, pour deux personnes	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.