

## Notre Menu du printemps

### *Nos Entrées :*

Poireaux en vinaigrette de langoustine et goujonnettes de fera du lac fumée sous cloche	24.-
Croustillant de brochet du lac de Neuchâtel, ravigote d'avocat, pesto de feuilles de capucines de Bremblens	25.-
Tartare de bœuf à l'huile de bolets séchés, moelle au sel de l'île de Ré	24.-
Rillettes de lapin et chorizo Pata Negra de Vaumarcus, crumble terre de malt et glace maison à la moutarde violette de Brive	26.-

---

### *Nos Plats :*

Entrecôte de bœuf rassie, jus réduit et poivre mariné à la fleur de sel du Vietnam	49.-
Duo d'agneau du Pays des frères Lipka, selle à l'ail des ours sauvage et tomahawk juste grillé, jus corsé à l'ail noir	44.-
Pavé de sandre du lac de Constance, risotto de fenouil en étuvée de vanille, crème au chasselas d'André Leuenberger	43.-
Filet de lotte sauvage des cotes islandaises, nage de salicorne et billes de légumes racines	48.-

---

### *Nos Desserts*

Plateau de Fromages affinés de la fromagerie de Pomy	13.-
Traditionnelle moelleux au chocolat grand cru d'Équateur 78% de cacao, glace vanille de gourmet maison	12.-
Le tea-granny-t'su, mousse tea vert matcha et granny smith, crumble cacao	12.-
Religieuse au sésame noir, crémeux de citron bergamote, perles yuzu, sorbet citron de Sicile	13.-
Sponge-cake aux amandes, déclinaison des carottes confites à la vanille gourmet et glace amaretto maison	12.-