

## Notre Menu du printemps

### Nos Entrées :

Mille-feuille de féra du lac aux asperges blanches du Valais, vinaigrette à la bisque d'écrevisses du lac Léman	23.-
Croustade de brochet du lac de Neuchâtel, tapenade d'olives noires Kalios à la sardine et caviar d'aubergines	22.-
Tartare de bœuf fumé sous cloche à l'ail des ours sauvage, moelle tiède en buns de charbon végétale	22.-
Profiteroles d'asperges vertes et cœur de ris de veau, jus réduit et glace maison à la moutarde violette	24.-

---

### Nos Plats :

Tataki de bœuf rassie en croûte de noisettes torréfiées, émulsion au bleu de gruyère	46.-
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.-
Truite du pays mi-cuite en sashimi de feuille de bette, la côte en risotto	43.-
Médallions de lotte sauvage, crème d'artichaut poivrade au jambon de montagne, morilles farcies	48.-

---

### Nos Desserts :

Plateau de Fromages affinés de la fromagerie de Pomy	13.-
Déclinaison de desserts, création du moment	14.-
Coupe arrosé	10.-
Traditionnelle moelleux au chocolat grand cru d'Équateur 78% de cacao, glace vanille de gourmet maison	12.-