

## Notre Menu d'été

### Nos Entrées :

Féra du lac marinée à l'aneth, émulsion de chlorophylle et pickles de légumes	21.-
Tartare de bœuf du pays fumé sous cloche, déclinaison de céleri à la truffe de Bonvillars	24.-
Sashimi de truite du pays, vinaigre de riz au bois de cerisier et mayonnaise au wasabi	24.-
Carpaccio thon rouge aux caprons et lime, pickles d'oignons rouges	22.-

### Nos Plats :

Tagliata bœuf rassie de la boucherie Costa, croûte de sésame katsuobushi parfumé au vinaigre Sakura fumé	44.-
Travers de porc ibérique laqués au sirop d'érable de Drummondville (Québec) et single malt Lagavulin	42.-
Cœur de saumon Swiss alpine mi-cuit, bruschetta au pesto de tomates confite	39.-
Omble Chevalier du pays rôti, beurre blanc à la fée verte et chutney de fenouil	41.-

### Nos Desserts :

Plateau de Fromages affinés de la fromagerie de Pomy	13.-
Déclinaison de desserts, création du moment	14.-
Coupe arrosé	10.-
Moelleux au chocolat grand cru d'Équateur 78% de cacao, framboises du jardin et glace pistache maison	14.-