

NOS ENTRÉES :

- *La langoustine et la cigale de mer* en deux façons, quenelle à la bisque, queue de langoustine rôtie au four et écume marine 26.-
- *Le sandre du pays* façon ceviche à la betterave shuga, orange bio mi-sanguine et herbettes de la ferme Cuendet 24.-
- *Le foie gras* en royale, barigoule d'artichaut en vinaigrette à l'huile de noix du château de Mathod 24.-
- *L'œuf fermier* fumé, parmentier à la truffe de Bourgogne en chaud froid et compotée d'oignon au vinaigre de pommes d'aomori. 22.-

NOS PLATS :

- *Le saumon Swiss Alpine* mi-cuit au thé vert matcha, chlorophylle de capucines et émulsion d'abies, petits légumes de la ferme Cuendet 44.-
- *La lotte petit bateau* de Bretagne, en écailles de lard fumé de la boucherie Costa, jus réduit et petits légumes de la ferme Cuendet. 45.-
- *Le veau de Mutruix* en cuisson lente, réduction au Pinot noir et citron vert, et petits légumes de la ferme Cuendet 47.-
- *L'abanico de Pata Negra* de vaumarcus, rôti au beurre à ail des ours sauvage et petits légumes glacés 46.-

NOS DESSERTS :

- *Le plateau de Fromages* affinés, du pays et d'ailleurs 15.-
- *Déclinaison de desserts*, création du moment 14.-
- *Coupe arrosée* 10.-
- *Moelleux au chocolat* grand cru d'Équateur 78% de cacao, glace maison spéculoos 14.-