

Nos Entrées :

- *Le gâteau de foie gras poêlé*, farcie à la cerise noire et jus corsé au spéculoos*, purée de pistache 26.-
- *La saint jacques en carpaccio*, eau de concombre bio de Bremblens et purée de choux fleur à la truffe de bourgogne 24.-
- *La perche Loë*, en tartare au gin Bombay Sapphire, coriandre et grenade 25.-
- *Le Pata Negra de vaumarcus* en rilette et ratatouille froide, croquette de chorizo Pata Negra et aioli à l'aïl noir 24.-

Nos Plats :

- *Le veau de Mutruix torréfié au café*, petits légumes de la ferme Cuendet, jus corsé pomme et café et quelques herbettes 46.-
- *L'agneau best-end d'irlande*, cuit en base température et saisi au sirop d'érable de Drummondville 44.-
- *Le saumon Swiss Alpine*, cuit à 78° au parfum de sirop de carotte et orange, légumes de la ferme Cuendet et herbettes 44.-
- *Filet de maquereau de ligne de Bretagne*, mariné aux olives et tapenade de tomates confites, juste cuit en fleur de courgette et jus corsé 42.-

Nos Desserts :

- *Le plateau de Fromages* affinés du pays et d'ailleurs 15.-
- *Le brownie déstructuré*, ganache grand cru d'Équateur 78% de cacao, caramel beurre salé, glace maison pistache 14.-
- *La tarte aux framboises de mon jardin*, mousse au sérac d'alpage, glace vinaigre balsamique Swiss-Mountain 14.-

« Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH ».