

Nos Entrées :

- **Pressé de foie gras et queue de bœuf** de Montalchez, pain d'épices maison et quelques herbettes 24.-
- **Cœur de ris de veau** en croûte de noisettes, oignons confits et crémeux de scorsonères, jeunes pousses 26.-
- **La royale de moule de Bouchot**, espuma de boudin de la boucherie Costa et tuile de pain à l'ail noir 24.-
- **Le jaune d'œuf fermier en gravelax**, sablé au parmesan et bavaroise de choux fleur, pistou de cresson et pickles de champignons (végétarien) 23.-

Nos Plats :

- **Le bœuf Wagyu**, juste saisi à la fleur de sel et poivre sauvage du Cambodge, jus réduit au vinaigre de soja 68.-
 - **L'épaule d'agneau de lait du Pays Basque**, confite aux herbes, jus à l'ail et légumes racines 46.-
 - **Le thon mi-cuit fumé**, torréfié au café, jus figé de bœuf du pays et légumes racines 44.-
-
- **Le brochet de nos lacs** en ballotine de chorizo Pata Negra de Vaumarcus, beurre blanc aux herbes 42.-

Nos Desserts :

- **Le plateau de Fromages** affinés du pays et d'ailleurs 15.-
- **Le tiramisu** au pain d'épices et poire, mascarpone au foin bio, sorbet au poire et safran 15.-
- **La figue et la pistache**, croquant au cacao, crémeux de pistache 15.-
- **Le passion coco**, croustillant rochet coco, mousse vanille gourmet et glace maison pina colada (sans gluten) 15.-



« Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la FRC, GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH. »

« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »