

Nos Entrées :

- Le foie gras poêlé du sud-ouest**, crumble parmesan, artichaut de Bretagne confit et jus réduit 27.-
- La Saint-Jacques** en fraîcheur de pomme verte et céleri, salicorne et glace maison céleri truffe 26.-
- La gamba bleue d'Argovie en tartare**, croustillant de riz soufflé et perles de citron yuzu 32.-
- Le gravlax de cerf Ibérique**, poires pochées au poivre Sichuan, croquant de pain d'épices à la fleur de sel et pickles de courge 27.-

Nos Plats :

- Le duo de chevreuil Français et cerf Ibérique** des frères Alcala, jus pomme - café et garniture automnale 52.-
- Le râble de lièvre au lard** de la boucherie Costa, farci au foie gras, jus aux airelles et garniture de saison 48.-
- La sandre Suisse**, beurre rouge aux oranges confites et cœur d'endives braisé 44.-

Nos Desserts :

- Le plateau de Fromages** affinés du pays et d'ailleurs 15.-
- Le tout chocolat**, feuillantine praliné et sorbet choco-café grillé 15.-
- L'île flottante croustillante**, mûres et Amaretto 15.-
- La brioche perdue poêlée**, pomme caramélisée et glace à la « horchata de chufa » 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 »