

## Carte d'hiver

### ENTREES



#### La bondelle et la truffe

Bondelle (NE) | truffe (TI)

pomme de terre (VD) | œuf de caille (JU)

32.-



#### Les berlingots

Ravioles de cardons | bottarga

épinards | salicorne

29.-



#### Le brochet en Dry-Age

Brochet (NE) | radis

Pomme Granny | tuile d'aneth

34.-



#### Le lapin O'vertige

Lapin (France) | Foie gras

Moutarde à la benichon | échalotte

« 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 »

33.-

## PLATS

---



L'omble de la Riviera

L'omble (VD) | carottes

gingembre | mousseline

48.-



Le bar de chalutier

Bar (France) | risotto

choux vert | herbes fraîches

56.-



La blonde d'Espagne

Entrecôte de bœuf | betterave

amandines | miso

58.-



L'agneau bio de Villarepos

Agneau (FR) | marrons

*« 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 »*

potimarron | jus réduit

62.-

## DESSERTS

---



L'île bleue

Muscovado | vanille bleue (Réunion)

nuage d'œuf | glace

19.-



La poire de l'agrumier

Conférence | agrumes de M.Rodin

poivre de Sichuan

19.-



Voyage chez une apicultrice

Miel | combawa

poivre Timut

21.-



« 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 »

Fromages laiterie du Château

18.-



*« 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 »*