

Les Amuse-bouches



Bœuf 9+ snacké par vos soins sur pierre chaude



Ravioles ricotta-épinards de la maison
« Nombriil de Vénus », bisque émulsionnée



Œuf, émulsion de courge au chorizo de sanglier
Pata Negra des frères Alcalá de Vaumarcus



« 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, Gastro Suisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH. »

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

Les entrées



Raviole ouverte, gravlax de bœuf 9+,
champignons et bouillon Tom Kha Gai

33-



Terrine de homard aux petits légumes,
gel de choux-fleurs, mayonnaise au wasabi

33-



Croustillant de champignons,
herbettes et foie gras poêlé

29-

Les plats



Le Wagyu 9+ cuit en basse température, salsifis glacés,
mille-feuille de pommes de terre de Method

66-



La queue et la pince d'homard bleu fumée,
risotto aux petits légumes, jus réduit

66-



Le chevreuil sauvage, poire confite et marrons,
chocolat en surprise, jus réduit aux aïelles

63.-

Les desserts



Biscuit russe aux marrons confits, sorbet aux figues

17.-



Entremet feuillantine au chocolat,
ganache montée et gel passion

17.-



La Pavlova mangue, gel mangue/shiso,
sorbet maison à la tagète passion de Niels Rodin

17.-



Le plateau de notre sélection de fromage d'ici et d'ailleurs

12.-