

Menu

ENTRÉES

CROQUETAS DE JAMBON PATA NEGRA ET ALIOLI,
RECETTE FAMILIALE
22 CHF

Salade verte et tomates confites, copeaux de parmesan et oignons frites
12 CHF

TARTARE DE BOEUF MATURÉ, VINAIGRAITE
CHIMICHURRI ET SORBET GASPACHO
22 CHF

Carpaccio d'espadon, condiment de mangue et focaccia d'avocat
24 CHF

TARTINE DE FOIE GRAS ET MAGRET DE CANARD,
RUCCOLA ET CHUTNEY DE PÊCHE
24 CHF

Oeuf mollet et espuma aux morilles, épinards juste cuits
22 CHF

PLATS

POULPE (PT) RÔTI, VINAIGRAITE D'OLIVES CONFITES
ET HUMUS DE LENTILLES BELUGA
41 CHF

Tataki de thon sakura (VT) mariné à la sauce teriyaki
44 CHF

SAUMON SWISS LACHS MARINÉ À LA BETTERAVE,
SALADE D'HERBES AROMATIQUES
44 CHF

Filet de boeuf Suisse, race selon arrivage
46 CHF

ENTRECÔTE DE BOEUF DU MONDE EN DRY-ÂGE,
PROVENANCE SELON ARRIVAGE
46 CHF

Carré d'agneau d'Appenzell (CH) élevé aux herbes
44 CHF

SECRETO IBÉRICO (ES) CONFIT AU SEL DE MALDON
44 CHF

DESSERTS

ENTREMET TIÈDE AU CHOCOLATE DE TANZANIE,
ESPUMA AU RHUM ET SORBET PASSION
16,50 CHF

Pavlova aux fraises et citron vert, sorbet fraises séchées
16.50 CHF

CRÈME BRÛLÉE À LA VERVEINE ET FRUITS DE SAISON,
SORBET MAISON
16.50 CHF

Plateau de fromages d'ici et d'ailleurs
15 CHF