

À PARTAGER

Hors réductions

Guacamole maison <i>Chips de maïs</i>	— 11 Chf	Pizzette al tartufo <i>(Truffe d'été - Tuber aestivum)</i>	— 24 Chf
La planche de charcuterie	— 25 Chf		

ENTRÉES

Salade mêlée et légumes crus	— 13 Chf	Ravioles de crustacés <i>Sauce aux écrevisses</i>	— 23 Chf
Tartare de gambas à la framboise <i>Avocat et houmous citron-gingembre</i>	— 23 Chf	Tataki de thon <i>Sésame, sauce teriyaki, avocat, condiment mangue épicée</i>	— 24 Chf
Poulpe rôti au paprika <i>Espuma de chorizo</i>	— 24 Chf	Foie gras de canard au torchon <i>Pain d'épices, poire pochée au vin chaud et cannelle</i>	— 26 Chf
Brioche perdue <i>Champignons des bois, œuf poché et chips de lard</i>	— 24 Chf		

SUGGESTIONS DE SAISON

Hors réductions

Moules fraîches à la marinière <i>Vin blanc, échalote et persil, frites allumettes</i>	— 25,50 Chf	Grande salade de tomme vaudoise panée à la noisette <i>Pommes rôties au miel et jambon des Grisons</i>	— 23,50 Chf
Moules poulette <i>Vin blanc, échalote et persil, crème, frites allumettes</i>	— 26,50 Chf	Fondue du chef <i>Bouillon à la chinoise, légumes, carpaccio de bœuf et frites allumettes</i>	— 28,50 Chf

PLATS

Butternut rôti <i>Féta, miel et noix torréfiées</i>	— 29 Chf	Burger de veau <i>Béarnaise maison, pickles d'oignons, cornichon, tomate, salade, frites</i>	— 36 Chf
Secreto farci aux pistaches et estragon <i>Petit jus aux olives de Kalamata, mousseline de pommes de terre</i>	— 38 Chf	Tartare de bœuf <i>Frites</i>	— 38 Chf
Tartare de gambas à la framboise <i>Avocat et houmous citron-gingembre, frites de patates douces</i>	— 39 Chf	Tartare de bœuf truffé et sa burrata crémeuse <i>(Tuber aestivum)</i> <i>Frites</i>	— 39 Chf
Risotto aux cèpes et tartufata <i>Servi dans sa meule de pecorino</i>	— 39 Chf	Cordon bleu du Chef <i>Gruyère, viande des Grisons, sauce aux champignons, mousseline de pommes de terre au beurre noisette</i>	— 40 Chf
Vol-au-vent du chef <i>Veau, volaille, crème de foie gras, champignons de Paris, pommes de terre fondantes</i>	— 40 Chf	Filet d'omble chevalier soufflé <i>Beurre blanc safrané, risotto de céleri aux écrevisses</i>	— 40 Chf
Brochette de noisette d'agneau en basse température <i>Artichaut rôti, petit jus romarin et citron, pommes de terre Anna</i>	— 41 Chf	Tataki de thon <i>Sésame, sauce teriyaki, avocat, condiment mangue épicée, mousseline de carotte yuzu</i>	— 41 Chf
« Le tigre qui pleure » Rumsteck de bœuf <i>(servi tiède)</i> <i>Sauce chimichurri, guacamole maison, frites</i>	— 42 Chf	Magret façon Rossini <i>Foie gras et jus truffé (Tuber aestivum), mousseline de pommes de terre et échalotes confites</i>	— 43 Chf

Nos prix inclus la TVA : 8,1 %

Vous pouvez questionner notre équipe pour les produits allergènes, la provenance de nos produits est affichée en salle de restaurant