

À PARTAGER

Hors réductions

Guacamole maison

— 11 Chf

Chips de maïs

Pizzette al tartufo

— 24 Chf

(Truffe d'été - Tuber aestivum)

La planche de charcuterie

— 25 Chf

ENTRÉES

Salade mêlée et légumes crus — 13 Chf

Ravioles de crustacés

— 23 Chf

Sauce aux écrevisses

Tartare de gambas à la framboise

— 23 Chf

*Avocat et houmous
citron-gingembre*

Tataki de thon

— 24 Chf

*Sésame, sauce teriyaki, avocat,
condiment mangue épicée*

Poulpe rôti au paprika

— 24 Chf

Espuma de chorizo

Foie gras de canard au torchon — 26 Chf

*Pain d'épices, poire pochée
au vin chaud et cannelle*

Brioche perdue

— 24 Chf

*Champignons des bois, œuf poché et
chips de lard*

SUGGESTIONS DE SAISON

Hors réductions

Moules fraîches à la marinière — 25,50 Chf

*Vin blanc, échalote et persil, frites
allumettes*

**Grande salade de tomme
vaudoise panée à la noisette**

— 23,50 Chf

*Pommes rôties au miel et jambon
des Grisons*

Moules poulette

— 26,50 Chf

*Vin blanc, échalote et persil,
crème, frites allumettes*

PLATS

Butternut rôti — 29 Chf

Féta, miel et noix torréfiées

Secreto farci aux pistaches et estragon — 38 Chf

Petit jus aux olives de Kalamata, mousseline de pommes de terre

Tartare de gambas à la framboise — 39 Chf

Avocat et houmous citron-gingembre, frites de patates douces

Risotto aux cèpes et tartufata — 39 Chf

Servi dans sa meule de pecorino

Vol-au-vent du chef — 40 Chf

Veau, volaille, crème de foie gras, champignons de Paris, pommes de terre fondantes

Brochette de noisette d'agneau en basse température — 41 Chf

Artichaut rôti, petit jus romarin et citron, pommes de terre Anna

« Le tigre qui pleure » Rumsteck de bœuf — 42 Chf

(servi tiède)

Sauce chimichurri, guacamole maison, frites

Burger de veau — 36 Chf

Béarnaise maison, pickles d'oignons, cornichon, tomate, salade, frites

Tartare de bœuf — 38 Chf

Frites

Tartare de bœuf truffé et sa burrata crémeuse — 39 Chf

(Tuber aestivum)

Frites

Cordon bleu du Chef — 40 Chf

Gruyère, viande des Grisons, sauce aux champignons, mousseline de pommes de terre au beurre noisette

Filet d'omble chevalier soufflé — 40 Chf

Beurre blanc safrané, risotto de céleri aux écrevisses

Tataki de thon — 41 Chf

Sésame, sauce teriyaki, avocat, condiment mangue épicée, mousseline de carotte yuzu

Magret façon Rossini — 43 Chf

Foie gras et jus truffé (Tuber aestivum), mousseline de pommes de terre et échalotes confites

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