

LES ENTREES

Burrata des Pouilles en croûte de pain, crème de morilles
au vin jaune, légumes printaniers au pesto d'ail des ours

*Bread-crusted Pugliese burrata, cream of morel mushrooms
with yellow wine, spring vegetables with wild bear garlic pesto*

Calamaretti à la brandade d'haddock, crémeux de pois verts,
pousses de salade et suc de crevettes grises

*Calamaretti with haddock brandade and creamy green peas,
salad shoots and shrimp sauce*

Ravioles de joues de bœuf et foie gras de canard, artichauts
violets au sautoir et dents de lion à l'huile de noix

*Beef cheek and duck foie gras ravioli, sautéed purple artichokes and lion's
tooth salad with walnut oil*

LES PLATS

Raviolo fondant à la ricotta et truffe noire du Périgord,
jeunes légumes du maraicher cuisinés au cerfeuil et
râpée de Reggiano

*Creamy ricotta and black truffle raviolo and garden vegetables with
chervil and grated Reggiano cheese*

Aiguillette de Saint-Pierre aux vongoles, fine purée de
pois chiches, artichauts au bouillon iodé, citron confit et
olives taggiasca

*John Dory with vongole, fine chickpea purée, artichokes in an iodized
broth, preserved lemon and taggiasca olives*

Quasi de veau piqué aux asperges vertes, tortelloni de
ris de veau et morilles, petits pois au lard de Pata Negra

*Quasi of veal with green asparagus, tortelloni of sweetbreads and morels,
peas with Pata Negra bacon*



LES DESSERTS

Nems au chocolat noir, marmelade d'orange Tarocco,
crème pistache et glace barbe à papa

*Dark chocolate rolls with Tarocco orange marmalade,
pistachio cream and candy floss ice cream*

Tarte tatin de mangue et coco, sorbet maracuja et zestes
de limette

Mango and coconut tart tatin, maracuja sorbet and lime zest

Pomme confite au caramel de cidre, crème glacée à la
cacahuète et tuile à l'orange

Candied apple with cider caramel, peanut ice cream and orange biscuit

Les fromages d'ici et d'ailleurs

Cheeses from here and around

ENTREE+ PLAT <i>(first course + main course)</i>	93
MENU AVEC UNE ENTREE <i>(1 entry menu)</i>	102
MENU AVEC DEUX ENTREES <i>(2 entry menu)</i>	122

LE CHEF, WILLY ROSSIGNOL

Nous privilégions de cuisiner des plats frais et sains et de travailler avec de petits producteurs locaux. Les plats peuvent contenir des traces d'allergènes.

TVA 8,7% comprise CHE-152.677.239.

Origine des viandes:

Boeuf et veau Suisse

Origine des poissons:

Saint Pierre France, calamaretti Italie

Pain: Suisse « Amandine »

