

LES ENTREES

Carpaccio de loup de mer à l'huile de basilic, caviar de fenouil au citron confit, tomates multicolores et focaccia à la puttanesca

Sea bass carpaccio with basil oil, fennel caviar with lemon, multicolored tomatoes and focaccia with puttanesca sauce

Foie gras de canard mi-cuit en croûte de pistache, chutney de cerises, pickles d'oignon de Tropea et brioche dorée

Duck foie gras with pistachio crust, cherry chutney, Tropea onion pickles and golden brioche

Fleurs de courgettes farcies à la ricotta de buffle, chanterelles clous en vinaigrette de basilic, râpée de truffe d'Italie

Zucchini stuffed with buffalo ricotta, chanterelle mushrooms in basil vinaigrette, grated Italian truffle

LES PLATS

Pâtes artisanales di Gragnano aux chanterelles d'été, épinards en branches aux pignons de pins, émulsion de vieux Reggiano et lamelles de truffe noire

Artisanal pasta di Gragnano with summer chanterelles, spinach with pine nuts, Reggiano emulsion and slices of black truffle

Tronçon de turbot sauvage grillé à l'arête, courgettes trompettes aux anchois, chanterelles d'été, artichauts violets et béarnaise aux roques, zestes de limette

Grilled wild turbot, barba di frate with anchovies, summer chanterelles, purple artichokes and béarnaise with lime zest

Côte de veau cuite en croûte de romarin, petits légumes farcis, socca aux olives taggiasca et condiment de tomates séchées et câpres de Pantelleria (min. 2 personnes)

Rosemary-crusted veal chops, stuffed vegetables, socca with taggiasca olives and sundried tomatoes and Pantelleria capers (min.2 people)



LES DESSERTS

Profiteroles aux framboises pépins, crème mascarpone à la vanille de Madagascar, coulant au chocolat noir et glace pistache

Profiteroles with raspberries, Madagascar vanilla mascarpone cream, dark chocolate sauce and pistachio ice cream

Sablé aux amandes et abricots confits, tartare de pêche blanche aux baies roses et glace yogourt (20 minutes)

Almond and apricot confit shortbread, white peach tartar with pink berries and yoghurt ice cream (20 minutes)

Sorbets artisanaux de saison, nage de fruits du verger à la verveine

Seasonal sorbets, orchard fruit nage with verbena

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 8,1% comprise CHE-152.677.239.

Origine des viandes:

Veau Suisse, Canard France

Origine des poissons:

Turbot Ecosse, Loup de mer France

Pain: Suisse « Amandine »

