

LES ENTREES

Carpaccio de figues noires au condiment de poivre de Kampot, suprême de pigeon et foie gras de canard poêlés, jus d'hypocras

Black fig carpaccio with Kampot pepper condiment, pan-fried pigeon breast and duck foie gras, hypocras juice

Ravioles d'orties à la ricotta de brebis, chanterelles clous au sautoir, émulsion à l'ail noir et râpée de truffe d'Italie

Nettle ravioli with sheep's cheese ricotta, sautéed chanterelle mushrooms, black garlic emulsion and grated Italian truffle

Queue de langoustine rôtie en carapace, fleur de courgette farcie de dormeur, émulsion de carapace et calamaretti frits

Roasted langoustine tail in its shell, courgetti flower stuffed with crab, shell emulsion and fried squid

LES PLATS

Chicche de pommes de terre aux artichauts violets, burrata des Pouilles et émulsion à la truffe noire

Potato gnocchi with purple artichokes, Apulian burrata cheese and black truffle emulsion

Rouget barbet à la niçoise, fleur de courgette farcie à la tomate ananas, caviar d'aubergines au basilic et piquillos, risotto Venere

Red mullet à la Niçoise, courgetti flowers stuffed with tomato pineapple, eggplant caviar with basil and piquillo peppers, Venere risotto

Cœur d'entrecôte rassis sur os au vin rouge, jeunes légumes, chanterelles et figues en cocotte, millefeuille croustillant de pommes de terre

Stale ribeye steak on the bone with red wine, young vegetables, chanterelle mushrooms and figs, crispy potato millefeuille



LES DESSERTS

Soupe de pêche blanche aux baies roses et verveine,
sorbet à la bergamote

White peach soup with pink peppercorn and verbena, bergamot sorbet

Tartelette aux fruits du verger, crème à la vanille de
Madagascar, sorbet cassis

Orchard fruit tartlet, Madagascar vanilla cream, blackcurrant sorbet

Caprese au chocolat noir, nage de mirabelles à la lavande
et glace fior di latte

*Dark chocolate caprese, mirabelle plum with lavender and fior di latte
ice cream*

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:

Boeuf Suisse, Canard et Pigeon France

Origine des poissons:

Langoustine Norvège, Rouget France

Pain: Suisse « Amandine »

