

MENU DU MIDI

LUNDI – MARDI – JEUDI ET VENDREDI

Fines tranches de chevreuil au genièvre, rémoulade de céleri aux noix et pommes, jus tranché

Thin slices of venison with juniper berries, celery remoulade with walnuts and apples, sliced gravy

Pappardelle de gibier aux champignons des bois, châtaignes et effeuillée de choux de Bruxelles (EU)

Pappardelle with game, wild mushrooms, chestnuts and Brussels sprouts leaves (EU)

Ou

Tronçons de lotillons rôtis au laurier, risotto crémeux aux jeunes légumes et émulsion de crustacé (EU)

Roasted monkfish sections with laurel, creamy risotto with young vegetables and shellfish emulsion (EU)

Douceur du moment

Sweetness of the moment

ENTREE+PLAT+DESSERT 59

ENTREE+PLAT 52

PLAT+DESSERT 42

PLAT 32

Pousses de salade verte du maraicher 11

Green salad shoots from the market gardener

Boule de glace artisanale ou sorbet 7

Scoop of homemade ice cream or sorbet

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

Horaires d'ouverture de 12h00 à 14h30

Dernière commande 13h15

TVA 8,1% comprise CHE-152.677.239.

Origine des viandes:

Veau Suisse, Canard France

Origine des poissons : Saint-Jacques France, Turbot Ecosse

Pain : Suisse « Amandine »



LES ENTREES

Foie gras de canard mi-cuit en croûte de noix de pécan, chutney de coing aux dattes Medjoul, marmelade d'oignons de Tropea et brioche dorée

Semi-cooked duck foie gras in a pecan crust, quince chutney with Medjool dates, Tropea onion marmalade and golden brioche

36

Carpaccio de Saint-Jacques de Normandie aux zestes de limette, crémeux de chou-fleur, rogues de poissons et foccacia aux algues

Scallop carpaccio from Normandy with lime zest, creamy cauliflower, fish egg and seaweed focaccia

35

LES PLATS

Pavé de turbot sauvage grillé, cardons glacés au jus de clémentines, croquettes de patates douces à la chapelure de noisettes et émulsion de crevettes grises.

Grilled wild turbot steak, cardoons glazed with clementine juice, sweet potato croquettes with hazelnut breadcrumbs and grey shrimp emulsion.

59

Côte de veau en croûte de châtaigne, racines d'autrefois cuisinées au cerfeuil et croustillants de pommes de terre aux champignons des bois (min. 2 personnes) - 25 minutes-

Veal chop in chestnut crust, traditional root vegetables cooked with chervil and crispy potatoes with wild mushrooms (min 2 People)

62

LES DESSERTS

Poire Belle-Hélène, glace à la vanille de Bourbon et chocolat coulant aux pistaches caramélisées.

Pear Belle-Hélène, Bourbon vanilla ice cream and chocolate sauce with caramelized pistachios

17

Millefeuilles croustillants d'ananas, sorbet maracuja et nage de fruits exotiques

Crispy pineapple millefeuilles, passion fruit sorbet and exotic fruits.

17

Les fromages d'ici et d'ailleurs

Cheeses from here and around

15

