

LES ENTREES *FIRST COURSES*

Gâteau de betteraves et burrata des Pouilles, pousses d'épinards au sautoir, jus à l'ail noir et lamelles de truffe Melanosporum (V)

Beetroot and Apulian burrata cake, sautéed spinach shoots, black garlic juice and Melanosporum truffle shavings (V)

Ravioles de jarrets de veau confits, jeunes légumes glacés aux zestes de clémentines et poivre de Kampot

Ravioli stuffed with confit veal shanks, glazed baby vegetables with clementine zest and Kampot pepper

Calamaretti farcis aux chou kalé et piquillos, crème de maïs au safran et croustillant de chorizo

Calamaretti stuffed with kale and piquillo peppers, saffron corn cream and crispy chorizo

LES PLATS *MAIN COURSES*

Raviolo de courge à la truffe du Périgord, ricotta de bufflonne, radicchio aux brisures de noix et tuiles de parmesan (V)

Squash ravioli with Périgord truffles, buffalo ricotta, radicchio with walnut pieces and parmesan crisps (V)

Noix de Saint-Jacques de Normandie rôties au beurre d'algues, soyeux de topinambours, salsifis au cerfeuil et hollandaise d'huîtres et rogues de saumon

Scallops from Normandy roasted in seaweed butter, silky Jerusalem artichokes, salsify with chervil and oyster hollandaise sauce with salmon roe

Filet de bœuf rassi sur os, cardons à la moelle et pignons de pin, cromesquis de joues et chicche de pommes de terre au vieux reggiano

Steak of beef aged on the bone, cards with marrow and pine nuts, cheek croquettes and potato gnocchi with aged Reggiano cheese



LES DESSERTS *CHEESE AND DESSERTS*

Coulant au chocolat noir, poêlée de mangue au miel d'épices
et glace à la cannelle

*Dark chocolate lava cake, pan-fried mango with spiced honey and
cinnamon ice cream*

Ananas rôti à la vanille de Madagascar, glace yaourt et
gelée au citron vert

*Roasted pineapple with Madagascar vanilla, yoghurt ice cream and
lime jelly*

Baba à la liqueur d'agrumes, crème aux kumquats confits
et nage d'oranges Tarocco à la fleur d'oranger

*Baba with citrus liqueur, candied kumquat cream and Tarocco orange
compote with orange blossom water*

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, Veau Suisse

Origine des poissons:

Saint-Jacques France, Calamaretti Italie

Pain: Suisse « Amandine »

