



ENTRÉES		FIRST COURSES	
VELOUTÉ D'ARTICHAUTS, GNOCCHI DE RICOTTA, SERRANO	16	CREAM OF ARTICHOKE SOUP, RICOTTA, SERRANO HAM	
FOIE GRAS DE CANARD, BRIOCHE, CHUTNEY	32 18	DUCK FOIE GRAS, BRIOCHE, CHUTNEY	
SAINT-JACQUES, ASPERGES, PAMPLEMOUSSE	32	SCALLOPS, ASPARAGUS, GRAPEFRUIT	
CARPACCIO DE BETTERAVE, AVOCAT ET BURRATA	21	BEETROOT CARPACCIO, AVOCADO AND BURRATA	
PLATS		MAIN COURSES	
TAGLIERINI HOMARD	48	LOBSTER TAGLIERINI	
RAVIOLO AUX LÉGUMES, AIL DES OURS	34	VEGETABLE RAVIOLO WITH WILD GARLIC	
CABILLAUD SKREI, ARTICHAUTS, RAVIOLI AU CITRON	39	SKREI COD, ARTICHOKE AND LEMON RAVIOLI	
PINTADE, MORILLES, PETITS POIS	38	GUINEA FOWL, MOREL MUSHROOMS AND PEAS	
CÔTE DE VEAU, ASPERGES, POMMES FONDANTES (2 PER. 30 MINUTES)	112	VEAL CHOP, ASPARAGUS AND TENDER POTATOES	



DESSERTS	DESSERTS
TARTE TATIN AUX POMMES, GLACE VANILLE	14 APPLE TARTE TATIN WITH VANILLA ICE CREAM
COULANT AU CHOCOLAT, CRÈME VANILLÉE	14 CHOCOLATE COULANT WITH VANILLA CREAM
CRÈME CROQUANTE À LA PISTACHE, POIRE	14 CHUNKY PISTACHIO CREAM AND PEAR
PAVLOVA FRUITS EXOTIQUES, SORBET PASSION	14 EXOTIC FRUIT PAVLOVA AND PASSION FRUIT
LES FROMAGES D'ICI ET D'AILLEURS	17 CHEESE FROM HERE AND AROUND

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 7,7% comprise CHE-152.677.239.

Origine des viandes :

Veau CH, Canard et Pintade FR

Origine des poissons :

St-J, Cabillaud, Homard USA, NO, CA

Pain : Suisse «Amandine»