



ENTRÉES

FIRST COURSES

VELOUTÉ D'ASPRGES, MORILLES ET FOIE GRAS	16	CREAM OF ASPARAGUS SOUP, MOREL MUSHROOMS AND FOIE GRAS
BURRATA, ARTICHAUTS CITRON CONFIT ET OLIVES	19	BURRATA, ARTICHOKEs, CANDIED LEMON AND OLIVES
ASPERGES BLANCHES, THON FUMÉ ET POUTARGUES	29	WHITE ASPARAGUS, SMOKED TUNA AND BOTTARGA
VERTES MORILLES, RIS DE VEAU, POIS ET VIN JAUNE	34	MORELS, SWEETBREADS, GREEN PEAS AND YELLOW WINE

PLATS

MAIN COURSES

TAGLIERINI ASPERGES VERTES ET MORILLES	38	TAGLIERINI WITH GREEN ASPARAGUS AND MOREL MUSHROOMS
RAVIOLO AUX LÉGUMES, AIL DES OURS	34	VEGETABLE RAVIOLO WITH WILD GARLIC
LOTTE, AMANDE AMÈRE, POIS VERTS, ASPERGES, RHUBARBE	46	MONKFISH, BITTER ALMONDS, GREEN PEAS, ASPARAGUS, RHUBARB
VEAU, LARD, ASPERGES ET MORILLES	42	VEAL, BACON, ASPARAGUS AND MOREL MUSHROOMS
AGNEAU DE LAIT, LÉGUMES, DAUPHINES ET AIL DES OURS (2 PER. 20 MINUTES)	104	MILK-FED LAMB, VEGETABLES, DAUPHINES AND WILD GARLIC



DESSERTS	DESSERTS
PROFITEROLES, FRAISES, MASCARPONE, VANILLE	15 PROFITEROLES, STRAWBERRIES, MASCARPONE, VANILLA
COULANT AU CHOCOLAT, FRAMBOISES, FIOR DI LATTE (15 MINUTES)	16 CHOCOLATE COULANT RASPBERRY WITH FIOR DI LATTE ICE CREAM
FRUITS ROUGES, LAVANDE, GLACE YOGHOURT	14 RED BERRY SOUP LAVENDER AND YOGHURT ICE CREAM
PAVLOVA FRUITS ROUGE, RHUBARBE, SORBET KALAMANSI	14 RED FRUIT PAVLOVA, RHUBARB, KALAMANSI SORBET
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 8,1% comprise CHE-152.677.239.

Origine des viandes :

Veau CH, Agneau FR

Origine des poissons:

Lotte FR, thon ASIE

Pain: Suisse «Amandine»