



ENTRÉES

FIRST COURSES

SOUPE DE TOMATE, AVOCAT, CALAMARETTI ET BACALHAU ET CHORIZO	20	TOMATO SOUP WITH AVOCADO, SMALL SQUID, COD AND CHORIZO
FLEURS DE COURGETTES, RICOTTA, CHANTERELLES ET ROQUETTE	27	ZUCCHINI FLOWERS, RICOTTA, CHANTERELLE MUSHROOMS AND ARUGULA
CARPACCIO DE CABILLAUD, TOMATES ET POIS CHICHE	29	COD CARPACCIO WITH TOMATOES AND CHICKPEAS
FOIE GRAS DE CANARD, BRIOCHE, CHUTNEY	36 19	DUCK FOIE GRAS, BRIOCHE, CHUTNEY

PLATS

MAIN COURSES

SCIALATIELLI, VONGOLE E BOTTARGA DI MUGGINE	37	SCIALATIELLI, CLAMS AND MULLET BOTTARGA
RAVIOLO, CHANTERELLES, COURGETTES ET RICOTTA FUMÉ	36	RAVIOLO WITH CHANTERELLE MUSHROOMS, COURGETTES AND SMOKED RICOTTA
DAURADE, TEMPURA DE LEGUMES. AÏOLI ET SUC DE ROCHES	46	SEABREAM, VEGETABLE TEMPURA. AIOLI AND ROCKFISH SAUCE
CAILLE, CHANTERELLES, POIS VERTS, CERISES, RISOTTO ET PISTACHE	42	QUAIL, CHANTERELLE MUSHROOMS, GREEN PEAS, CHERRIES, RISOTTO AND PISTACHIO
CÔTE DE VEAU, BARBA DI FRATE, TIAN DE LEGUMES ET CHIMICHURRI (CH) (2 PER. 20 MINUTES)	116	VEAL CHOP, BARBA DI FRATE, VEGETABLE TIAN, AND CHIMICHURRI



DESSERTS	DESSERTS
CRÈME CROQUANTE PISTACHE ET CERISES	14 CRUNCHY PISTACHIO CREAM AND CHERRY
COULANT AU CHOCOLAT, FRAMBOISE ET GLACE FIOR DI LATTE (15 MINUTES)	16 CHOCOLATE COULANT RASPBERRY WITH FIOR DI LATTE ICE CREAM
TATIN ABRICOTS ET GLACE YOGHOURT	16 APRICOT TATIN AND YOGHURT ICE CREAM
SORBETS ARTISANAUX ET FRUITS DU VERGER	17 TRADITIONAL SORBETS AND GARDEN FRUITS
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, caille et foie gras FR
Origine des poissons:
Daurade GR, Cabillaud IS

Pain: Suisse «Amandine»