

Menu

Entrées

Parfait de foie de volaille au porto	CHF 18
Vol au vent de légumes printaniers crème d'asperge	CHF 16
Os à moelle, toast de pain au levain	CHF 19
Maquereaux Gravlax , crème acidulé	CHF 20
Poireaux vinaigrette , graine de moutarde	CHF 17

Plats

Tartare de boeuf au couteaux , émulsion césar	CHF 33
Filet de Perche Lœe , crème de kalamansi	CHF 39
Pot au feu végétarien , bouillon au romarin	CHF 24
Côte de porc basse température, jus de viande et olive	CHF 33
Poulpe rôti , ragoût de pois chiche , crumble de merguez	CHF 36
Pressé de boeuf , sauce morilles	CHF 39

Desserts

Tarte Tatin , sorbet poire et céleri branche	CHF 12
Mousse au chocolat orfèvre à l'origan fumé	CHF 12
Déclinaison de fraises , viennoise d'asperge sorbet queue de fraises	CHF 12

