

Les entrées

Terrine de homard frais, vinaigrette de crustacés	36.00 CHF
Assiette d'artichauts, roquette, tomate séchées et parmesan	27.00
Foie gras poêlé de canard et fricassée de cèpes	39.00
Thon à peine cuit au sésame, salade de fenouil	27.00
Soupe de potiron, crème de parmesan	16.00
Cuisses de grenouilles, purée d'ail et persil	35.00
Pressée de légumes confits, Gambas bord à la plancha	38.00
Minestrone de légumes et pistou	19.00

Et toujours...

Osciètre, 30/50 gr et blinis minute	220/360.00
Cœur de saumon fumé d'Ecosse, lit d'herbes amères	35.00
Terrine de foie gras de canard Landais	29.00
Mesclun de saison, huile d'olive, citron	18.00

Les viandes et volailles

Belle tranche de foie de veau persillé (200gr.)	35.00
Carré d'agneau du Limousin	49.00
Château Béarnaise (200 gr.)	54.00
Sublime Côte de veau fermière braisée	57.00
Rognons de veau aux chanterelles	42.00
Fricassée de volaille fermière aux morilles	48.00

Les poissons

Sole meunière toute préparée	62.00
Pavé de Bar de ligne rôti	59.00
Turbotin grillé pour deux	84.00
Rouget barbet à la plancha, risotto safrané	49.00

Les pâtes / risotto

Tagliatelle comme vous l'aimez	22.00
Penne à la tomate fraîche et basilic	19.00
Fagottini aux aubergines	32.00
Risotto citron et crabe frais	34.00
Fricassée de homard et champignons en raviole ouverte	38.00

Les garnitures

Pomme purée maison
Tombée d'épinards
Riz basmati
Grosses frites PP9
Haricots verts extra fins

Les fromages

Saint Marcellin affiné	16.00
Faisselle, aux fines herbes ou coulis de fruits frais	14.00

Les desserts

...Classiques

Crème brûlée	15.00
Tarte fine aux pommes et glace vanille	15.00
Les glaces et sorbets maison	15.00
Salade de fruits fraîchement coupés	12.00
Moelleux au chocolat chaud, petit pot de glace	15.00
Le baba, et ses accompagnements (Crème peu battue, glace vanille, sirop, salade de fruits et shot de Rhum)	24.00

Les inattendus...

L'Assiette tout chocolat	18.00
Croquant glacé cannelle café	18.00
Figues rôties au miel et épices, glace vanille	18.00
Pain perdu aux pommes et fruits secs, sorbet thé vert	18.00

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE SUISSE ET FRANCAISE
TAXES ET SERVICE COMPRIS