

Notre carte sur place et à l'emporter

A grignoter

Pão de queijo x5
Brazilian bread with gruyère and manioc flour 12,50

Homemade focaccia crostini, country ham, sundried
tomatoes tapenade and rocket leaves 15,00

Entrées

Forgotten vegetable soup 16,00
small croutons with walnut oil
roasted pumpkin seeds

19,00

« Œuf cuisson parfait »
grilled Jerusalem artichokes
parmesan foam

19,00

Beetroot marinated trout
lemon gel, tarragon cream

21,00

Foie gras « crème brûlée »
salade and fig jam

Children until 12 years old

Plate of fish or meat
our team will inform you

Price on request

Dish of the day
only at lunch time, from Tuesday to Friday

23,00

Plats

Mushroom ravioli 34,00
morel sauce and roasted hazelnut

Beef confit 40,00
mashed potatoes with olives
mesclun salad

Féra fish biscuit 39,00
lobster sauce
black rice risotto and grilled fennel

fish of the day *Price on request*

Sélection de notre Maître Fromager Affineur J-A Dufaux

Selection of matured cheeses 16,00
Shallot jam and dry fruits

Desserts

Artisanal sorbet or ice cream 4,50

Salted caramel butter 9,00
« île flottante »

Honey roasted pineapple 12,00
hibiscus gel
coconut and lime ice cream mousse

Dark chocolate sphere 14,00
hot chocolate sauce
pear sorbet

« Tatin » apple tart 14,00
sel de Guérande
ice cream

Les prix affichés sont en francs suisses avec la TVA incluse.

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, l'équipe vous informera volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.