

## Notre carte sur place et à l'emporter

### A grignoter

Pão de queijo x5 12,50  
*petits pains brésiliens au gruyère et farine de manioc*

Crostinis de focaccia maison au jambon cru de pays 15,00  
tapenade de tomates séchées

### Entrées

Potage aux légumes oubliés 16,00  
petits croutons à l'huile de noix  
graines de courge torréfiées

Œuf fermier cuisson parfaite 19,00  
topinambours croquants  
espuma au parmesan

Truite marinée à la betterave 19,00  
gel citron, crémeux d'estragon

Crème brûlée au foie gras 21,00  
saladine de mesclun  
confit de figues

### Plat enfant, jusqu'à 12 ans

Plat de viande ou poisson

*Demandez conseil auprès de l'équipe de salle*

*Prix sur demande*

Plat du jour 23,00  
*Uniquement le midi du mardi au vendredi*

## Plats

Ravioles maison aux champignons  
sauce morilles, éclats de noisettes 34,00

Pêche du jour selon arrivage *Prix sur demande*

Biscuit de féra 39,00  
risotto de riz noir et fenouils grillés  
sauce homardine

Bœuf confit au sumac 40,00  
purée de pommes de terre aux olives  
bouquet de mesclun

## Sélection de notre Maître Fromager Affineur

### J-A Dufaux

Sélection de fromages affinés 16,00  
fruits secs et confit d'échalotes

## Desserts

Boule de sorbet ou crème glacée artisanale 4,50

Île flottante au caramel au beurre salé 9,00

Ananas rôti au miel 12,00  
gel hibiscus, mousse coco et citron vert

Sphère au chocolat noir 14,00  
sorbet artisanale à la poire  
chocolat chaud aux épices de Noël

Tatin de pommes au sel de Guérande 14,00  
crème glacée artisanale

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.