

Les entrées

<i>La terrine de foie de canard mi-cuite, granité de fruits exotiques, pain brioché toasté</i>	<i>25.-</i>
<i>Le carpaccio de sandre, timbale de courgettes aux écrevisses, fleurs de bourrache</i>	<i>26.-</i>
<i>La fricassée de champignons à l'arôme d'échalote</i>	<i>25.-</i>
<i>Les crevettes à la noix de coco sur un lit de pousses de radis, luzerne et quinoa</i>	<i>25.-</i>
<i>La tomme de Gruyère poêlée en salade</i>	<i>19.-</i>
<i>Les queues de crevettes d'eau douce justes saisies sur un lit de roquette et épices orientales</i>	<i>26.-</i>
<i>La crème de cardons à l'arôme de truffe du Périgord</i>	<i>25.-</i>
<i>La marinade de la mer aux limes et huile d'olive vierge</i>	<i>26.-</i>
<i>Le désossé de cuisses de grenouilles et langoustines aux herbes de Provence</i>	<i>26.-</i>
<i>L'assortiment de salades</i>	<i>13.-</i>

Les poissons

<i>Le filet d'omble Chevalier à la vapeur, petits légumes, beurre blanc ciboulette</i>	<i>45.-</i>
<i>La feuillantine de noix de St. Jacques, salpicon de ratatouille Niçoise, émulsion au basilic frit</i>	<i>46.-</i>
<i>Les queues de baby langoustes grillées, vinaigrette de légumes fanes à l'huile d'olive vierge</i>	<i>47.-</i>
<i>Le filet de sandre à la plancha aromatisé au poivre de sansho et asperges vertes</i>	<i>46.-</i>
<i>Le pavé de thon grillé, risotto légèrement crémé, suc de Brouilly</i>	<i>46.-</i>

Les viandes

<i>Le filet d'agneau au serpolet, salpicon de petits légumes safranés</i>	<i>46. -</i>
<i>La caille rôtie, risotto Carnaroli aux agrumes, suc de vieux Porto</i>	<i>47. -</i>
<i>Le filet de lapereau en rosace, petits baluchons au vieux "Belper Knolle"</i>	<i>46. -</i>
<i>La poêlée de ris de veau aux morilles, croustillant de céleri frit, fine mousseline de pommes de terre à l'huile d'olive vierge</i>	<i>47. -</i>
<i>Le filet de bœuf poêlé, jardinière de petits légumes, sauce aux trois poivres</i>	<i>47. -</i>

Menu à Fr. 74. -

*Le carpaccio de sandre,
timbale de courgettes aux écrevisses, fleurs de burrache*

*La poêlée de ris de veau aux morilles, croustillant de céleri frit,
fine mousseline de pommes de terre à l'huile d'olive vierge*

Les fromages

Le chariot de desserts

Menu à Fr. 86. -

La crème de cardons à l'arôme de truffe du Périgord

*La feuillantine de noix de St Jacques,
salpicon de ratatouille Niçoise, émulsion au basilic frit*

*Le filet de lapereau en rosace,
petits baluchons au vieux" Belper Knolle"*

Les fromages

Le chariot de desserts

Menu découverte à Fr. 98. -

(sert uniquement pour la totalité des convives de la table)

*Comprenant trois entrées, un plat principal,
le plateau des fromages et le chariot des desserts*