

ENTRÉES

Salade d'algues, vinaigre de riz, sésame, radis	18.-
Œuf parfait, crème de taleggio, noisettes du piémont, huile truffée	21.-
Ceviche de mullet sauvage, algues, maïs toasté	24.-
Gravlax de maquereau sauvage, courge, bouillon dashi, gingembre	23.-
Saint-Jacques snackées, mortadella, pomme granny smith *	26.-
Escalope de foie-gras poêlée, gamberi viola snackées, chou rouge, passion *	29.-

POULPE & CO EN ENTRÉE

Carpaccio de poulpe, aïoli, citron, radis	23.-
Calamaretti frits, mayonnaise citron noir	23.-

FRUITS DE MER CRUS *

Huîtres fines de claire n°3 Poget	6 pces	24.-
Gamberi viola sauvages, huile d'olive citron	6 pces	18.-
Saint-Jacques en carpaccio, huile d'olive citron	3 pces	22.-
Oursins de Galice	1 pce	12.-
Plateau Octopus		60.-
<i>6 huîtres, 6 gamberi viola, 3 saint-jacques</i>		

Provenances poissons, crustacés : Sur ardoise selon arrivage

Provenances viandes : Bœuf CH | Foie Gras BG

Pour toute question concernant les allergènes, sollicitez notre équipe

TVA 7.7 % et service inclus | 1 CHF = 1 Euro

PLATS

Risotto au chou rouge, espuma parmesan, olives taggiasche séchées	35.-
Dos de maigre sauvage rôti, carottes, sauce au levain	39.-
Turbot au feu de bois, topinambour, haricot de mer, caramel au miso *	40.-
Roulé de sabre sauvage frit, oignon rouge aigre-doux, pignons, raisins secs	38.-
Entrecôte au feu de bois, son jus, purée de pomme de terre, poireaux brûlés *	43.-
Suppl. foie gras poêlé	8.-

POULPE & CO EN PLAT

Poulpe teriyaki grillé au feu de bois, déclinaison de pois chiche	38.-
Spaghetti verrigni fumé, ragoût de poulpe alla méditerranéenne	37.-
Bottoni maison farcis à la seiche, encre de seiche, corail d'oursin *	39.-

DESSERTS & FROMAGES

Fromages de chez Bruand *	19.-
Comme une clémentine, cœur coulant au yuzu	14.-
Mille-feuille façon tatin, mascarpone, gel pomme	13.-
Crèmeux vanille, liqueur de café, meringue, glace vanille	15.-
Café thé gourmand	14.-