

FRUITS DE MER CRUS *

HUÎTRES FINES DE CLAIRE N°3 maison Poget	6 pces	24.-
SAINT-JACQUES en carpaccio, huile d'olive, zestes citron	2 pces	16.-
GAMBERI D'ARGENTINE décortiquées, huile d'olive, zestes de citron	3 pces	15.-
PLATEAU CLASSIQUE 6 huîtres, 4 gamberi, 2 saint-jacques		54.-
PLATEAU OCTOPUS 12 huîtres, 6 gamberi, 6 saint-jacques, omble chevalier		120.-

ENTRÉES

ŒUF POCHÉ siphon topinambour, kadaïf, noisettes, balsamique extra caviar Prunier *	18.- 32.-
OMBLE CHEVALIER en gravelax & fumé, œufs de truite, coulis carotte, yuzu, salicornes	23.-
FOIE GRAS & LANGOUSTINE * clémentine, toast, jus porto-cassis	29.-
CALAMARETTI salsa verde, mayonnaise wasabi, panko	24.-
VITELLO TONNATO tranches de veau, thon, câprons, tomates confites, citron	27.-

Provenances poissons, crustacés : Sur ardoise selon arrivage

Provenance pain : Pain maison

Provenances viandes : Veau, Bœuf CH | Foie gars FR | Charcuterie IT

Pour toute question concernant les allergènes, sollicitez notre équipe

TVA 8.1% et service inclus | 1 CHF = 1 Euro

PASTA & RISOTTO

ROTOLO MAISON COURGE poutargue, châtaigne, crème taleggio, balsamique, sauge	34.-
LINGUINE VONGOLE VERACI ail, piment, persil, poudre algues nori	36.-
RAVIOLI MAISON HOMARD * ricotta, bisques, combawa, raisins de mer	42.-
RISOTTO JOUE DE BŒUF & TRUFFE truffe de Bourgogne, pistache, jus de viande au cassis	38.-

POISSONS & VIANDES

GRILLÉS AU FEU DE BOIS

POULPE ENTIER siphon pomme de terre, salsifis, jus fumé au miso, condiment citron-anchois	39.-
FILET DE MAIGRE courge, épinard, salicornes, yuzu, combawa, bisque	38.-
POISSON ENTIER SELON ARRIVAGE - 1 garniture au choix - 1 sauce au choix bar - daurade - maquereau 45.- sole meunière * 55.-	
ENTRECÔTE PARISIENNE céleri rave, shimenji, noisettes, jus de viande extra foie gras	39.- 46.-
CÔTE DE BOEUF MATUREE * - 2 garnitures au choix	2 pers. p/p. 60.-

SUPPLÉMENT GARNITURE *

- frites	6.-
- frites patates douces	8.-
- purée pommes de terre au beurre extra truffe de Bourgogne & jus de viande	7.- 12.-
- artichaut, guanciaie, crème de taleggio	9.-
- légumes de saison glacés & salicorne	8.-
- salade sucrine, graines de moutarde pickles	6.-

FROMAGES & DESSERTS

FROMAGES * sélection Maison Bruand	15.-
COMME UNE POMME fine coque chocolat, crémeux citron vert, cœur coulant pomme & cidre	15.-
CHEESECAKE clémentine	15.-
MOUSSE AU CHOCOLAT éclats crispy	15.-
CAFÉ-THÉ GOURMAND CHAMPAGNE GOURMAND * 4 douceurs	15.- 25.-
AFFOGATO AL CAFFÈ espresso, glace vanille-bourbon ou noisette	10.-

*Hors offre Thefork

RAW SEAFOOD *

OYSTERS FINES DE CLAIRE N°3 maison Poget	6 pces	24.-
SCALLOPS carpaccio, olive oil, lemon zest	2 pces	16.-
SHRIMPS peeled, olive oil, lemon zest	3 pces	15.-
CLASSIC PLATTER 6 oysters, 4 shrimps, 2 scallops		54.-
OCTOPUS PLATTER 12 oysters, 6 shrimps, 4 scallops. tuna & sea bream sashimi		120.-

STARTERS

POACHED EGG Jerusalem artichoke espuma, kadaïf, hazelnuts, balsamic Extra Prunier		
Caviar*	18.- 32.-	
ARCTIC CHAR gravlax & smoked, trout roe, carrot coulis, yuzu, samphire		23.-
FOIE GRAS & LANGOUSTINE* clementine, toast, port-blackcurrant jus		29.-
SQUIDS panko, salsa verde, wasabi mayonnaise, citrus zest		24.-
VITELLO TONNATO * tuna, veal slices, capers, sun-dried tomatoes, lemon zest		27.-

*Hors offre Thefork

PASTA & RISOTTO

HOMEMADE PUMPKIN ROTOLO bottarga, chestnut, taleggio cream, balsamic, sage	34.-
LINGUINE VONGOLE VERACI garlic, chili, parsley, nori seaweed	36.-
HOMEMADE LOBSTER RAVIOLI ricotta, bisques, kaffir lime, sea grapes	42.-
BEEF CHEEK & TRUFFLE RISOTTO burgundy truffle, pistachio, blackcurrant meat jus	38.-

FISH & MEAT

GRILLED ON A WOOD FIRE

OCTOPUS potatoes siphon, salsify, miso-smoked jus, lemon-anchovy condiment	39.-
MEAGRE FILLET spinach, samphire, yuzu, blackcurrant bisque	38.-
WHOLE FISH – DAILY CATCH – 1 side dish of your choice – 1 sauce of your choice	
sea bass – sea bream – mackerel 43.- Sole meunière* 55.-	
PARISIAN RIB STEAK celeriac, hazelnuts, meat jus extra foie gras	39.- 46.-
MATURED BEEF RIB * meat jus, mayo-chimichurri, 2 sides of your choice	for 2, price p/p 60.-

ADDITIONAL SIDE DISH *

- french fries	6.-
- sweet potato fries	8.-
- mashed potatoes with butter extra truffle & meat jus	7.- 12.-
- artichoke, taleggio cream	9.-
- seasonal vegetables, glazed & with samphire	8.-
- sucrine salad, mustard seed pickles	6.-

CHEESE & DESSERTS

CHEESES* selection by Maison Bruand	19.-
LIKE AN APPLE with chocolate shell, green lemon cream, molten apple-cider heart	15.-
CHEESECAKE clementine	15.-
CHOCOLATE MOUSSE crispy flakes	15.-
COFFEE – TEA GOURMET CHAMPAGNE GOURMET * 4 sweets	15.- 25.-
AFFOGATO AL CAFFÈ espresso, bourbon vanilla or hazelnut ice cream	10.-

*Hors offre Thefork