

## ENTRÉES

<b>ŒUF POCHÉ</b>	19.-   21.-
sans <u>ou</u> avec guanciale, siphon topinambour-pomme de terre, vanille, poudre de bolets, noisettes	
<b>TARTARE GAMBERI</b>	24.-
burrata, pickles de butternut, gel pomme verte, zestes de citron	
<b>CRUDO SÉRIOLE *</b>	29.-
vinaigrette à la grenade, perles de grenade, marmelade yuzu	
<b>CARPACCIO POULPE</b>	23.-
vinaigrette à l'orange, gel kiwi, radis, raisins de mer, câpres, sumac	
<b>SAINT-JACQUES SNACKÉES *</b>	28.-
lard de colonnata, courge, champignons shiitake, beurre d'arachides	
<b>SUPIONS GRILLÉS AU FEU DE BOIS</b>	23.-
salsa verte, ail, piment, mayonnaise yuzu, citron noir	
<b>SARDINES AU PANKO</b>	20.-
crème de maïs, oignons confits, raisins secs	
<b>VITELLO TONNATO</b>	26.-
tartare de thon albacore, mayonnaise tonnata, feuilles de câpres, tomates séchées	

## FRUITS DE MER CRUS \*

<b>HUÎTRES FINES DE CLAIRE N°3 – MAISON POGET</b>	6 pces	24.-
<b>OURSIN DE GALICE</b>	1 pce	12.-
<b>CARPACCIO SAINT-JACQUES</b>	3 pces	24.-
<b>GAMBERI</b>	3 pces	12.-
<b>LANGOUSTINE</b>	1 pce	26.-
<b>PLATEAU OCTOPUS</b>		60.-
6 huîtres, 6 gamberi, 2 saint-jacques		
<b>PLATEAU ROYAL</b>		180.-
12 huîtres, 6 gamberi, 4 saint-jacques, 4 oursins, 2 langoustines		

***Pour plus de convivialité, nos entrées sont faites pour être partagées !***

Provenances poissons, crustacés : Sur ardoise selon arrivage

Provenances viandes : Veau, Bœuf CH | Agneau IE

Pour toute question concernant les allergènes, sollicitez notre équipe

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

## PASTA & RISOTTO

<b>RAVIOLI MAISON EPINARD-RICOTTA</b>	32.-
coulis épinard et choux rouge, crème grana padano, sauge	
<b>LINGUINE VONGOLE</b>	36.-
ail, piment, persil, algues nori	
<b>RISOTTO ENCRE DE SEICHE</b>	35.-
calamar, cime de rapa, coulis de courge, zestes citron jaune	
<b>RAVIOLI SOLEIL HOMARD *</b>	45.-
demi homard en tartare, salicornes, zestes citron vert, jus homard	
<b>TAGLIOLINI MAISON SAUCE AU BEURRE – AU CHOIX *</b>	
◦ oursins de Galice   selon arrivage	48.-
◦ caviar Saint-James Maison Prunier 30gr	115.-
◦ truffe noir melanosporum 10gr   selon arrivage	60.-

## POISSONS & VIANDES

<b>POISSON ENTIER GRILLÉ AU FEU DE BOIS – SELON ARRIVAGE</b>	44.-
salsa verde, mousseline de pommes de terre, légumes de saison	
<b>BOUILLABAISSÉ FAÇON OCTOPUS</b>	42.-
daurade, rouget, joue de lotte, moules, pommes de terre, rouille	
<b>POULPE GRILLÉ AU FEU DE BOIS</b>	39.-
cime de rapa, polenta frit, poivrons gouttes	
<b>FILET DE BŒUF BLACK ANGUS MATUREÉ – BOUCHERIE DU PALAIS *</b>	59.-   69.-
sans <u>ou</u> avec foie gras, oignon confit, mousseline de pommes de terre, jus de viande	
<b>CÔTELLETTE AGNEAU GRILLÉES AU FEU DE BOIS</b>	44.-
crème d'artichauts, artichauts, pomme de terre sautées	

## DESSERTS & FROMAGES

<b>FROMAGES *</b>	19.-
de chez Bruand	
<b>COMME UN CITRON</b>	15.-
crèmeux citron, cœur coulant mangue, combawa	
<b>POIRE POCHÉE</b>	15.-
sablé breton, mascarpone, fève de tonka, glace chocolat	
<b>TOUT POP-CORN</b>	15.-
mousse pop-corn, praliné pop-corn, glace yoghourt	
<b>CAFÉ-THÉ GOURMAND   CHAMPAGNE GOURMAND</b>	15.-   25.-
4 douceurs	

\*Hors offre Thefork