

ENTRÉES CÔTÉ TERRE

Velouté de butternut, espuma châtaigne	18.-
Œuf parfait, champignons, siphon lard fumé	21.-
Foie-gras mi-cuit, gelée mangue-passion *	26.-

ENTRÉES CÔTÉ MER

Carpaccio de Saint-Jacques, datte medjoul, huile de noisette *	25.-
Ceviche de bar Corse, leche de tigre, huile de coriandre	22.-
Tartare de saumon Label Rouge, avocat, radis, vinaigrette asiatique	23.-

POULPE & CO EN ENTRÉE

Carpaccio de poulpe, poire, enoki, vinaigrette cidre	23.-
Calamaretti sautés à la persillade au piment	21.-

FRUITS DE MER *

Plateau Octopus		60.-
<i>6 huîtres, 200gr bulots, 3 crevettes roses, 3 langoustines</i>		
Plateau Royal		155.-
<i>12 huîtres, 200gr bulots, 4 crevettes roses, 4 langoustines, homard entier</i>		
Huîtres fines de claire n°3	6 pces	24.-
Bulots	200 gr	12.-
Crevettes roses	6 pces	15.-
Langoustines	3 pces	24.-
Homard	1/2	32.-
Caviar Daurenki Tsar Imperial Petrossian, blinis, crème acidulée	30 gr	115.-

Provenances poissons : Sur ardoise selon arrivage

Provenances viandes : Volaille-Bœuf CH | Foie Gras FR

Pour toute question concernant les allergènes, sollicitez notre équipe

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

PLATS

Tortellini maison panais et truffe de bourgogne, crème de parmesan	35.-
Risotto de gambas Black Tiger et émulsion de crustacé	35.-
Saumon teriyaki Label Rouge et bouillon thaï nouilles de riz, chou rouge et pickles champignons	38.-
Filet de daurade Label Rouge et sauce crème d'ail doux déclinaison de panais	38.-
Burger de thon albacore mi-cuit et frites de patate douce guacamole, mayonnaise wasabi, chou rouge vinaigrette asiatique	37.-
Filet de bœuf maturé de la Boucherie du Molard et son jus truffé * pleurote, mousseline de pomme de terre suppl. foie gras poêlé	49.- 6.-
Supplément truffe de bourgogne uncinatum	5 gr 10.-

POULPE & CO EN PLAT

Tentacules de poulpe de chez Dehesa grillées et chorizo polenta crémeuse et carottes glacées	38.-
Tentacules de poulpe de chez Dehesa caramélisées à la betterave purée de chou-fleur, duo de chou rouge	38.-

DESSERTS & FROMAGES

Fromages de chez Bruand *	18.-
Choux crémeux marron, crème montée chocolat blanc, pralin	15.-
Comme un citron, cœur fondant aux fruits rouges	13.-
Mille-feuille façon tatin, double crème, gelée calvados	13.-
Brioche pain perdu, glace vanille, chocolat fondu gianduja	13.-
Café thé gourmand	14.-