

ENTRÉES

Salade de jeunes pousses avec graines torréfiées    11.-

Tournesol, courge, amandes, pignons.

Pleurotte de panicaut et jaune d'œuf confits au même beurre   17.-

Pesto et fromages de cajoux.

Calamars à la plancha et chimichurri   19.-

Guacamole grillé sur une socca (galette traditionnelle Niçoise à base de pois chiche)

Ceviche de truite du Jura   19.-

Au vinaigre de cidre, betterave et granny smith, mayonnaise de cébette

Keftas d'agneau en chapelure d'amandes 18.-

Accompagné d'un Tsatsiki à l'ail noir.

Suggestions du moment-

Veluté, potage ou entrée, selon arrivage et inspiration du Chef, demandez au serveur.

VÉGÉTARIEN

Risotto di fregola Sarda aux asperges vertes et ail des ours  32.-

Pecorino et ail rose de Lautrec confit

CÔTÉ MER



Cabillaud en croûte de curry rouge et lait de coco   36.-

Haricots noirs à la coco et cébettes.

Belle gambas sauvage grillée, sauce américaine à la cacahuète   43.-

Purée de patates douces et röstis de manioc.

CÔTÉ TERRE

Tataki de rumsteak en marinade (GRTA maturée 5 semaines)   41.-



Praliné de sésame, riz basmati et jus de boeuf.

Ribs épais de cochon Suisse caramélisé 38.-

Purée de pommes de terre Vitelotte, onion rings et maïs croustillant

Noisette d'agneau sautée au beurre, miel, citron et noisette (170g)   42.-

Potimarron et cébette rôtis.

Côte de bœuf Suisse maturée 5 semaines (env 1kg - 2-3 personnes - 30 min)   15.-/100g

Jus de bœuf maison, pommes grenailles et salade de jeunes pousses.

CÔTÉ CHEF

Suggestion du moment ... -

Pour partager nos envies, nos idées et nos produits « coup de cœur », demandez au serveur.



: Végétarien



: Sans Gluten



: Sans Lactose

- provenance de nos produits -

Bœuf, Cochon, Poulet - Suisse / Agneau - Allemagne / Truite - Jura / Gambas - Nigéria / Cabillaud - Atlantique / Asperges - France

Nos plats peuvent contenir des allergènes, pour plus d'informations adressez-vous directement aux serveurs

- Tous nos plats, jus et sauces sont produits dans notre cuisine à base de produits frais - 20min d'attente pour les plats en direct



FROMAGES ET DESSERTS



Sélection de fromages	16.-
Tiramisu	11.-
Chou chocolat blanc au thé vert sencha <i>Croustillant feuilletine</i>	13.-
Brioche perdue flambée au rhum arrangé à l'ananas <i>Crème montée au éclats de sésame, ananas et mangue.</i>	17.-
Café "gourmand" <i>Sélection de trois "mini-desserts" servis avec une boisson chaude.</i>	13.-
Le 23 "gourmand" <i>Servi avec un Espresso Martini</i>	23.-



"AFTER DINNER" COCKTAILS

Espresso martini <i>Vodka, espresso, Kahlua liqueur de café & sucre de canne infusé à la vanille.</i>	16.-
Nutty old fashioned <i>Buffalo Trace Bourbon, sirop de noix de pécan maison, bitter noix, verre rincé au vin de noix.</i>	18.-
Tiramisù martini <i>Di Saronno Amaretto, Kahlua liqueur de café, liqueur de cacao brun, crème légère & espresso.</i>	16.-
Vieux carré <i>Sazerac Rye, Hine Cognac, Punt è mes carpano, Bénédictine DOM, Peychaud & Angostura bitter.</i>	22.-



: Végétarien



: Sans Gluten



: Sans Lactose

- provenance de nos produits -

Bœuf, Cochon, Poulet - Suisse / Agneau - Allemagne / Truite - Jura / Gambas - Nigéria / Cabillaud - Atlantique / Asperges - France

Nos plats peuvent contenir des allergènes, pour plus d'informations adressez-vous directement aux serveurs

- Tous nos plats, jus et sauces sont produits dans notre cuisine à base de produits frais - 20min d'attente pour les plats en direct