

ENTRÉES

Salade de jeunes pousses avec graines torréfiées    11.-

Tournesol, courge, amandes, pignons.

Fleurs de courgettes farcies au chèvre frais de Feigères   19.-

orties en deux façons.

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

Accompagné d'un Tsatsiki à l'ail noir

Ceviche de truite du Jura   17.-

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

Burrata de bufflonne GRTA au basilic pourpre et morilles  21.-

pain maison aux tomates séchées et olives noires de Taggia

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

Tagliata de bœuf pur race Suisse maturée (180/200g)   41.-



Tomate ananas « aller-retour » et condiments végétaux.

Ribs épais de cochon Suisse caramélisé 38.-

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

Brochette de volailles vapeur panée au blé soufflé - servi froide (180g)  32.-

Sauce vierge au curcuma, gingembre et herbes fraîches, salade de blé vert aux poivrons.

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	13.-
Tarte rhubarbe et caramel	13.-
Café "gourmand"	13.-
<i>Sélection de trois "mini-desserts" servis avec une boisson chaude.</i>	
Le 23 "gourmand"	23.-
<i>Servi avec un Espresso Martini</i>	



"AFTER DINNER" COCKTAILS

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



: 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