

Les Entrées Langouste de roche en salade de poireau et patate douce,
vinaigrette de mangue et poivre vert

... CHF 46,00

*Foie gras de canard des Landes poêlé,
mousseline de pommes de terre aux truffes de la région

... CHF 48,00

Désossé de cuisses de grenouille aux racines et vert de persil

... CHF 36,00

Symphonie marine

... CHF 43,00

Les Poissons, Coquillages et Crustacés

Fines tranches de cabillaud servies tièdes,
déclinaison de topinambours et truffe

... CHF 67,00

Duo de langouste de roche et noix St. Jacques,
endive au safran, beurre émulsionné à l'aperol

... CHF 78,00

Dos de dorade royale de ligne fourré de crabe,
patate douce et lait de coco au curry

... CHF 73,00

Les Viandes et Volailles Chapelon des Ponts-de-Martel dans tous ses états,
vacherin Mont d'Or et chou farci, jus parfumé de quelques gouttes d'absinthe Larusée

... CHF 67,00

Carré d'agneau de chez Perroud rôti au pain d'épices,
oignon confit aux amandes et orange

... CHF 69,00

Filet de bœuf du Simmental rassis sur l'os,
charlotte de cardon sur le thème du pot au feu et crème de moutarde

... CHF 75,00

Filet de cochon Pata Negra de frères Alcalá fourré de son jambon,
jus aigret au vinaigre d'estragon, lentilles vertes aux cèpes

... CHF 71,00

Les Fromages Les fromages affinés de notre chariot

... CHF 18,00

* Sur un « air » de fondue moitié-moitié, froide et légère

... CHF 14,00

Les Desserts Ile flottante et caramel au beurre salé,
fève de Tonka et ananas infusé à la sauge

... CHF 19,00

Mousse aux deux chocolats et poire pochée,
crème glacée aux mousserons des prés

... CHF 24,00

Interprétation d'une salade de fruits exotiques

... CHF 21,00

* plats « signature » TVA 8 % incluse