

DÉBUTER



GASPACHO DE PASTÈQUE

Céleri et hibiscus

19

CARPACCIO DE MAIGRE

Citron confit - Pickles oignons rouges

24

OS À MOELLE

Beurre café de Paris - Toasts et lardons

23

L'ŒUF PARFAIT

Salade césar - Blanc de volaille fondant

26

MORILLES FARCIES

Des Montagnards

29

FOCCACIA AUX TOMATES CERISES

Caviar d'aubergines - Courgettes grillées - Straciatella

21



POURSUIVRE

TARTARE DE BŒUF PRÉPARÉ

Pommes allumettes - Salade

39

*POULPE MARINÉ ET GRILLÉ AU CITRON CONFIT ET AIL

Herbes fraîches

38

*FILET DE LOTTE

Au beurre blanc

44

LES MORILLES FARCIES DES MONTAGNARDS

Pommes allumettes ou riz

54

*JOUES DE PORC CONFITES AU CHORIZO

Jus perlé

42

*PIÈCE DE BŒUF DU CHEF POUR DEUX

Tomahawk dry aged "John Stone"

54/personne

*Tous nos plats sont servis avec pommes
allumettes et légumes de saison



TERMINER

BABA AU RHUM

17

ASSIETTE DE FROMAGES

19

TRILOGIE DE GLACES ET SORBETS MAISON

16

ENTREMET FRAMBOISES - PISTACHES

19

MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT ET CACAHUÈTES

15

TARTELETTE PRUNES ET MIEL

16



FORMULE DU MIDI

SELON LA SUGGESTION DU CHEF

AMUSE-BOUCHE

ENTRÉE

PLAT

DESSERT OU FROMAGE

MENU 65.-

FROMAGES ET DESSERT

12.- EN SUS

La formule est servie pour l'ensemble
des convives



PROVENANCES

MAIGRE

Grèce ou France

BŒUF

Suisse

OS À MOELLE

Suisse

POULPE

Portugal

LOTTE

France

COCHON

Suisse

TOMAHAWK

Irlande

PAIN

Suisse

Notre personnel est formé pour répondre à vos besoins alimentaires spécifiques, y compris les allergies. N'hésitez pas à nous informer de vos restrictions alimentaires

