
Velouté du moment
12.50

Gyozas aux légumes croquants
14.50

Terrine de cerf maison à l'armagnac, Pickels
15.00

Tataki du « Trappeur » (de cerf) (AT)
Jus réduit, noisettes torréfiées et poires
18.00

Tataki de thon Albacore aux deux sésames
Entrée 16.00 / Plat 32.00

Céviche de bar de la Plancha
Entrée 24.50 / Plat 38.00

Salade d'Automne, aux poires, Fromage Pecorino et graines
14.50

Cheese-Burger 180g, Pain artisanal, frite maison
27.50

Filet de boeuf (CH) snacké à la plancha
Jus court à la noisette, Mousseline de panais
46.00

Cuisse de poulet (CH) désossée, mariné et laqué à la Thai
Patate douce et légumes croquants
30.50

Pâtes Paccheri à la Truffe de Bourgogne
Pecorino
29.00

Tartare de boeuf (CH) Tikka-Massala, Pain pita
Crème Yaourt citronnée, sucrose aux herbes, frites
34.50

Filets de perches du Lac Lemman Meunière
45.00

Queues de gambas sauvages (Arg) sauce Tom-Yam
Gyozas et riz parfumé
37.00

Filet de cerf (AT), sauce Grand Veneur aux marrons et chanterelles
38.00

Poulpe (Espagne, Atlantique Nord-Est) aux herbes fraîches et citron
vert, Pack-choï rôti, patate douce
38.00

Pizzetta à partager

Crème à la truffe de Bourgogne OU
Edam fumé et jambon cru 25.-
