



MENUS

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

38 €*

ENTRÉE - PLAT -
FROMAGE- DESSERT

42 €*

ENTRÉES

LA BETTERAVE

Croquante et fondante, labneh à l'ail noir, dukkah, croûton

LA TÊTE DE VEAU

En cromesquis, mayonnaise au miso, jeunes pousses et légumes de saison

LE LIEU JAUNE

En gravlax, crème de haricots blancs à la coco et vanille, condiment à l'oseille

PLATS

LE RISOTTO

Au riz Acquerello, chair de tourteau, bisque à l'araignée de mer

LA CANETTE

Filet rôti, confit des cuisses et anticuchos, mousseline de carotte à la coriandre, jus gingembre

LE RÖSTI

De pommes de terre et poireaux, crème de Comté 18 mois, shiitakés et glacis d'oignon rouge

DESSERTS

LE CHOCOLAT GUANAJA

En parfait glacé, sarrasin et tonka

LA CHÂTAIGNE

En biscuit moelleux et mousseline, compotée de poire, écume café

LA PISTACHE & L'ORANGE

En crémeux et en fraîcheur, crème glacée butternut

MENU ENFANT

11€

Selon l'inspiration des Chefs