

Entrée

Burratina, mirepoix de légumes, trilogie de tomates et sauce vierge	15.-
Consommé de tomates froid, saumon des Grisons mariné à la betterave et agrumes, sorbet pomme verte-basilic	21.-
Tataki de veau mariné, velours roquette, sablé aux noisettes torréfiées et copeaux de gras	25.-

Plat

Dos de Sandre, risotto au riz Vénééré et combawa, jus maîtrelote et émulsion safranée	45.-
Paleron de bœuf Black Angus cuit 4 heures, jus à la moutarde de cèpes et gratin de pomme de terre	42.-
Magret de canard cuit à l'étouffée, jus aux cerises et hibiscus et patate douce violette à la fève de tonka	43.-

Dessert

Pailleté feuillantine, financier pistache, crémeux coriandre, mara des bois et sorbet framboise	17.-
Tartelette aux pêches et lavande, crème pâtissière et sorbet kalamansi	15.-
Crème brûlée, sorbet abricot, tuile au sésame noir et gruë de cacao, sorbet passion	14.-
Assiettes de fromages d'ici et d'ailleurs et ses accompagnements	16.-
Glaces et sorbets « maison »	4,50.-