

# L A C A R T E

## *Entrées*

### **LE VELOUTÉ**

13.-

Potimarron, éclats de châtaignes & huile de truffe

### **OEUF PARFAIT**

14.-

Crèmeux de topinambour & chips de jambon cru

### **LE TARTARE**

16.-

Saumon à l'aneth, croustillant à l'encre de seiche, mousse citronnée

### **L'HUÎTRE**

16.-

Pain de seigle & sauce échalotes  
(3, 6 ou 9 pièces)

27.-

37.-

### **LE FOIE GRAS**

23.-

Mi-cuit de canard, chutney de poire, coulis de passion, tuiles de sarrasin

### **LA SALADE**

9.-

Copeaux de légumes et pickles

## *Plats*

### **LE FILET DE SANDRE**

39.-

Riz vénéré et crème de coquillages au safran et champagne

### **LES SAINT-JACQUES**

42.-

Pak Choi rôti, crèmeux de céleri aux agrumes, émulsion Vadouvan

### **LE BURGER**

27.-

Fromage de Bagnes, feuille de chêne, tomates, oignons rouges et cornichons.  
Salade et frites fraîches



# L A C A R T E

<b>LE FILET DE BOEUF</b>	52.-
Mousseline de panais à la truffe, et pressé de pommes de terre, jus au Porto	
<b>LE SUPRÈME DE POULET JAUNE</b>	44.-
Morilles cuisinées à la crème, risotto au thym et légumes de saison	
<b>LE TARTARE</b>	38.-
Boeuf (180g), sauce cocktail, échalotes, câpres, cornichons, persil et jaune d'œuf confit	
<b>LE RISOTTO DES BOIS</b>	32.-
Champignons des sous-bois, persillade. Supplément morilles	5.-



<b>LE FROMAGE</b>	15.-
Assiette de fromage affiné – Sélection de la maison Bruand, Hall de Rive à Genève	

## Desserts

<b>LE TIRAMISU</b>	12.-
Passion	
<b>LA TARTE FINE</b>	12.-
Tarte fine maison et caramel beurre salé	
<b>CRÉMEUX CHOCOLAT</b>	12.-
Crumble cacao, espuma romarin	
<b>SALADE D'ORANGES</b>	12.-
Sanguines au Grand Marnier, glace citron	
<b>CAFÉ GOURMAND</b>	15.-
Sélection de quatre entremets	

Pour toute information concernant les allergènes ou la provenance de nos produits,  
notre équipe se tient à votre disposition.