

# LA CARTE

## 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



# LA CARTE

## LE FILET DE BOEUF 52.-

Mousseline de panais à la truffe, et pressé de pommes de terre, jus au Porto

## LE SUPRÊME DE POULET JAUNE 44.-

Morilles cuisinées à la crème, risotto au thym et légumes de saison

## LE TARTARE 38.-

Boeuf (180g), sauce cocktail, échalotes, câpres, cornichons, persil et jaune d'œuf confit

## LE RISOTTO DES BOIS 32.-

Champignons des sous-bois, persillade.  
Supplément morilles 5.-

## LE FROMAGE 15.-

Assiette de fromage affiné - Sélection de la maison Bruand, Hall de Rive à Genève

## *Desserts*

### LE TIRAMISU 12.-

Passion

### LA TARTE FINE 12.-

Tarte fine maison et caramel beurre salé

### CRÉMEUX CHOCOLAT 12.-

Crumble cacao, espuma romarin

### SALADE D'ORANGES 12.-

Sanguines au Grand Marnier, glace citron

### CAFÉ GOURMAND 15.-

Sélection de quatre entremets



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