

ZE CARTE

- DE 12:00 A 14:00 & DE 19:00 A 21:45 -

ZE ENTREPLATS

BUTTERNUT – ENDIVE – MANDARINE 2 5
BUTTERNUT – ENDIVE – MANDARIN
BUTTERNUSS – ENDIVIE – MANDARIN



SOUPE À L'OIGNON – TRUFFE – RACLETTE 2 6
ONION SOUP – TRUFFLE – RACLETTE
ZWIEBELSUPPE – TRÜFFEL – RACLETTE



MALAKOFFS – POIVRE NOIR – COURGE 2 4
MALAKOFFS – BLACK PEPPER – PUMPKIN
MALAKOFFS – SCHWARZER PFEFFER – KÜRBIS



LOTTE – CHOU VERT – CÉLERI – PISTACHE 3 4
MONKFISH – GREEN CABBAGE – CELERY – PISTACHIOS
SEETEUFEL – GRÜNKOHL – SELLERIE – PISTAZIEN



ROASTDEER – SOLARIS – CHOUX ROUGE 3 2
ROASTDEER – SOLARIS – RED CABBAGE
ROASTDEER – SOLARIS – ROTKOHLE



LANGOUSTE – COURGE – SHIMEJI 4 2
LOBSTER – SQUASH – SHIMEJI
LANGUSTE – KÜRBIS – SHIMEJI



OMBLE – LENTILLES – LARD – EPINARD – RAIFORT 2 9
CHAR – LENTILS – BACON – SPINACH – HORSERADISH
OMBLE – LINSEN – SPECK – SPINAT – MEERRETTICH



BŒUF LUMA – POLENTA BIANCA – CITRON NOIR 4 2
LUMA BEEF – WHITE POLENTA – BLACK LEMON
LUMA RINDFLEISCH – WEIBE POLENTA – SCHWARZE ZITRONE



PORC – ANANAS – CERFEUIL TUBÉREUX 3 4
PORK – PINEAPPLE – TUBEROUS CHERVIL
SCHWEIN – ANANAS – KNOLLENKÜMMEL



ZE BŒUF

COEUR DE FILET DE BŒUF SUISSE
200GR 5 2

VERSION ROSSINI + 1 4
FOIE GRAS POÊLÉ & SAUCE À LA TRUFFE

ZE MENU SURPRISE

SERVI DE 11:45 A 13:30 LE MIDI & DE 18:45 A 21:00 LE SOIR

85.- PAR PERSONNE

**MENU 5 PLATS CONCOCTÉ PAR NOTRE CHEF SELON L'HUMEUR
DU MOMENT À PARTIR D'ÉLÉMENTS DE LA CARTE UNIQUEMENT
POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE**

*5 PLATES MENU CREATED BY OUR CHEF ACCORDING TO HIS MOOD
OF THE MOMENT USING ITEMS FROM THE MENU ONLY FOR THE
ENTIRE TABLE*

ZE DOUCEURS

LE FAMEUX MOELLEUX DE VINCENT 1 6
MOELLEUX – CARAMEL SALÉ – MENDIANT NOISETTE

LE CHOCOLAT 1 4
« SOUVENIR D'ENFANCE DU CHEF »

LE VERGER SELON LES SAISONS 1 6
COMME UNE TARTE FINE AUX POMMES PAR VINCENT

LE SORBET MAISON ARROSÉ 1 8
SORBET POIRE, SAFRAN & VIEILLE POIRE



ZE CLASSIQUE 1 8

ZE CRÊPE SUZETTE COSMIQUE & GLACE VANILLE

ZE FROMAGES 1 6

ZE CAFÉ GOURMAND 1 4