

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



POIREAU – ŒUFS DE CAILLE – PISTACHE 2 4
LEEK – QUAIL EGGS – PISTACHIOS
LAUCH – WACHTELEIER – PISTAZIEN



MALAKOFFS – POIVRE NOIR – CHOU-FLEUR 2 4
MALAKOFFS – BLACK PEPPER – CAULIFLOWER
MALAKOFFS – SCHWARZER PFEFFER – BLUMENKOHL



SKREI – PIL PIL – PANAI – BRANDADE 3 4
SKREI COD – PIL PIL – PARSNIPS – BRANDADE
SKREI – PIL PIL – PASTINAKEN – BRANDADE



TARTARE DE BOEUF – BRICELET – SBRINZ – RAMPON 3 2
BEEF TARTARE – BRICELET – SBRINZ – LAMB'S LETTUCE
RINDERTARTAR – BRICELET – SBRINZ – FELDSALAT



SANDRE – COQUILLAGES – FENOUIL 2 9
ZANDER – SHELLFISH – FENNEL
ZANDER – MUSCHEL – FENCHEL



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



VEAU – CHOU-FLEUR – NAVET – OLIVE 3 6
VEAL – CAULIFLOWER – TURNIP – OLIVE
KALBFLEISCH – BLUMENKOHL – RÜBE – OLIVE



COCHON – POMME – CORNETTE – SUCRINE 2 9
PORK – APPLE – MACARONI – LETTUCE
SCHWEIN – APFEL – MAKARONI – SALAT



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

90.- 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

UN PEU COMME UN OPÉRA MAIS PAS VRAIMENT...

CHOCOLAT – CAFÉ – AMANDE

LE VERGER SELON LES SAISONS 1 6

ZE TARTE AU CITRON REVISITÉE

LE SORBET MAISON ARROSÉ 1 8

SORBET PASSION, ANANAS VANILLÉ & RHUM CUVÉE
DE L'OCÉAN



ZE CLASSIQUE 1 8

ZE CRÊPE SUZETTE COSMIQUE & GLACE VANILLE

ZE FROMAGES 1 6

ZE CAFÉ GOURMAND 1 4