

Les entrées

Les champs

20.00

Terrine de cochon de lait en gelée au foin & condiment à l'orange

Saladine d'effiloché au serpolet, pickles de choux-fleur

Mousse de jambon en mille-feuille & crackers aux graines

La mer

22.00

Crevette marinée aux agrumes, vierge de courge aux baies roses & aneth

Crevette grillée aux graines de coriandre, purée de potimarron

Crevette à la vapeur, beurre blanc à l'orange & pickles de courge et shimeji

Le potager

18.00

Gaspacho andalous à la pastèque & tomme de Bouloz marinée

Pastèque saisie au botanico balsamic, salsa de tomates ananas

Foccacia maison en club sandwich végétarien

Le foie gras

26.00

Pressé de foie gras au haddock & brioche maison

Gyoza foie gras & shiitake, bouillon aiglefin fumé, coriandre & citronnelle

Sucette de foie gras au cassis & son crumble

Les plats

La terre

42.00

Coquille d'agneau en panure de légumes déshydratés, caramel Sichuan

Quasi en basse température, poivrons, poudre d'huile d'olive & paprika fumé

Epaule braisée, pommes de terre moutarde à l'ancienne, gel de tomate

La mer

38.00

Médaille de bar, variation de Granny smith, émulsion huile d'olive

Filet au miso, wakame & purée de haricot « Kidney »

Ceviche, sauce barbecue & pêche, crumble de cacahuètes

La ferme

34.00

Filet de poulet Suisse grillé, crème de maïs & girolles

Tempura de poulet, granola salé & salade champêtre

Espuma pop corn, cuisse en basse température, pickles & poudre de champignons

Le rossini

49.00

Bavette de boeuf Black Angus confit & foie gras en copeaux

Brioche maison truffée & salade d'herbes

Trilogie d'artichaut violet & émulsion d'ail

Ze funky bowl

25.00

Déclinaison de légumes de saison en différentes textures & gourmandises

Supplément de saumon Suisse « *Swisslachs* » mariné 100gr.

12.00

Ze boeuf

42.00

Coeur de filet de boeuf suisse & sauce du moment, frites maison & salade mesclun

Les desserts

Le fromage 12.00

Assortiment de fromages sélectionnés par nos soins...

Le chocolat 14.00

Moelleux au chocolat noir 72% & fleur de sel, coeur coulant chocolat au lait

Bille de crémeux chocolat & feuillantine, crème anglaise en espuma

Sorbet chocolat & piment d'Espelette

Les cocktails glacés 16.00

Frozen yoghourt à la mûre & gin Bombay aux fruits rouges

Frozen yoghourt à la framboise & vodka Absolut fraise

Frozen yoghourt au cassis & liqueur Galliano

Le verger 16.00

Sablé Breton à la marjolaine, mousse ricotta & mirabelle givrée

Prune juste saisie à la vieille prune, gelée de betterave

Glace au lait Ribot & quetsch

Le classique 14.00

Choux à la crème pistache, framboises & chouchous

<i>Bar</i>	<i>France / Bretagne</i>
<i>Féra</i>	<i>Suisse</i>
<i>Truite</i>	<i>Suisse</i>
<i>Écrevisse</i>	<i>Suisse</i>
<i>Saumon</i>	<i>Suisse / Alaska / Ecosse</i>
<i>Bœuf</i>	<i>Suisse / GB</i>
<i>Porc</i>	<i>Suisse / Italie</i>
<i>Cochon de lait</i>	<i>Suisse</i>
<i>Veau</i>	<i>Suisse</i>
<i>Foie Gras</i>	<i>France</i>
<i>Poulet</i>	<i>Suisse / France</i>