

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 sous-bois 18.00

Portobello poêlé, pâte de noix & champignons de Paris

Crèmeux de cèpes, mousse aux herbes

Pickles de trompettes de la mort, humus en sponge cake au pin

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

Ze pâté en croûte 21.00

Gibier & foie gras marbré au chocolat, moutarde maison & airelles fermentées

Les plats

La chasse (le chevreuil) **44.00**

Entrecôte poêlée & grué de cacao, compotée de chou rouge

Tartare à la noisette, crémeux poivré à la poire

Epaule braisée, condiment aux myrtilles & crème légère

La mer **38.00**

Saint-Jacques en deux façons, mayonnaise miso, rocher au sésame noir

Filet de rouget snacké, fondant de carottes & salicornes

Poulpe grillé, jus de cuisson comme une bisque & topinambours rôtis

La ferme **34.00**

Magret cuisson basse température, jus de canard & gel aux airelles

Tatin à la farine de châtaigne, cuisse confite & compotée d'endive

Purée de marrons, chiconette rôtie & saladine à l'huile de noix

Le rossini **52.00**

Médailon de filet de boeuf Suisse à votre goût

Escalope de foie gras poêlé & jus truffé

Pommes de terre crousti-fondantes & duo de panais, mayonnaise aux anchois

Ze veggiez **24.00**

Tofu mariné croustillant pané à l'amarante soufflée

Céleri snacké à la citronnelle & purée de carotte au gingembre

Mini-poireaux rôtis & shiitake au sésame

Les desserts

Le fromage 12.00

Assortiment de fromages sélectionnés par nos soins...

Le chocolat (de mon enfance...) 14.00

Moelleux au chocolat noir 72%, coeur coulant pâte à tartiner maison

Mousse chocolat lactée caramel & guimauves grillées

Glace vanille & noix de Pécan

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

Pavlova aux fruits exotiques, rhum JM

<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>