

# Les entrées

## L'alpage

20.00

Malakoff aux fromages de Porsel & moutarde au Ze Blanc

Raclette fumée, carotte fermentée & cornichon du jardin

Croquette de pomme de terre au Bleuchâtel, pomme, noisette & Schabziger

## 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 ( de ma Grand-Mère... )

26.00

Ballotine de foie gras au Porto & pressé de coings

Soupe aux choux, poitrine fumée & foie gras poêlé

Pain maison aux raisins, confit d'échalotes, foie gras & choux de Bruxelles

# Les plats

## La terre

36.00

Entrecôte « Black Angus », salsifis glacés & sauce au Mt-Vully

Joues de boeuf fondantes au Porto & champignons bruns à cru

Poitrine croustillante, purée de salsifis, noix & « caviar » de champignons

## 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

Filet de pintade snacké au raifort frais, crémeux de rutabaga

Chiffonade de pintade au Madère & blinis de pomme de terre

Cassolette de farce fine, boule d'or, rutabaga au lait d'amande & estragon

## 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** ( Stracciatella ) **16.00**

Glace maison chou fleur, chocolat blanc & Mastika

Glace maison butternut, chocolat au lait & Frangelico

Glace maison avocat, chocolat noir & téquila

## **Le verger** **16.00**

Mousse séré, citron vert, pesto de coriandre & gâteau yaourt

Glace maison coriandre

Meringue givrée au kefir, cédrat confit & crémeux yuzu

## **Le classique** **14.00**

Tarte Tatin déstructurée

Pommes flambées au Calvalais & crème double légère à la vanille

|                   |                           |
|-------------------|---------------------------|
| <i>Rouget</i>     | <i>Atlantique Nord</i>    |
| <i>Crevettes</i>  | <i>Argentine</i>          |
| <i>St-Jacques</i> | <i>Alaska</i>             |
| <i>Poulpe</i>     | <i>Espagne</i>            |
| <i>Chevreuril</i> | <i>Autriche</i>           |
| <i>Gibier</i>     | <i>Europe</i>             |
| <i>Bœuf</i>       | <i>Suisse / Argentine</i> |
| <i>Porc</i>       | <i>Suisse</i>             |
| <i>Canard</i>     | <i>France</i>             |
| <i>Pintade</i>    | <i>France</i>             |
| <i>Foie Gras</i>  | <i>France</i>             |
| <i>Poulet</i>     | <i>Suisse / France</i>    |
| <i>Tofu</i>       | <i>Suisse</i>             |