

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 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**

Médaille 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 keffir, cédrat confit & crémeux yuzu

Le classique 14.00

Pavlova aux fruits exotiques, rhum JM

<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>Autrich</i>
<i>Gibier</i>	<i>Europe</i>
<i>Bœuf</i>	<i>Suisse</i>
<i>Porc</i>	<i>Suisse</i>
<i>Canard</i>	<i>France</i>
<i>Foie Gras</i>	<i>France</i>
<i>Poulet</i>	<i>Suisse / France</i>
<i>Tofu</i>	<i>Suisse</i>