

ZE CARTE

- DE 12:00 A 14:00 & DE 19:00 A 21:45 -

ZE ENTREPLATS

COURGES – SHIITAKE – SIROP ERABLE 2 4

SQUASH – SHIITAKE- MAPLE SYRUP

KÜRBIS – SHIITAKE – AHORN SIRUP



ŒUF – MOELLE – BETTERAVE 2 3

EGG – BONE MARROW – BEET

EI – KNOCHENMARK – RÜBE



MALAKOFFS – BOLETS – POMME 2 4

MALAKOFFS – MUSHROOMS – APPLE

MALAKOFFS – PILZE – APFEL



PERCHE – POTIMARRON – SHIMEJI 2 7

PERCH – PUMPKIN – SHIMEJI

BARSH – KÜRBIS – SHIMEJI



CANARD – CAROTTE – ORANGE 2 8

DUCK – CARROT – ORANGE

ENTE – KAROTTE – ORANGE



LOUP DE MER – TOPINAMBOUR – PAMPLEMOUSSE 2 8

SEA BASS – JERUSALEM ARTICHOKE – GRAPEFRUIT

WOLFSBARSCH – TOPINAMBUR – GRAPEFRUIT



ST-JACQUES – CROSNES – CÂPRES 2 9

SCALLOP – CHINESE ARTICHOKE – CAPERS

JAKOBSMUSCHEL – CHINESISCHE ARTISCHOCKE – KAPERN



RIS DE VEAU – SALSIFIS – VANILLE 2 9

SWEETBREADS – SALSIFY – VANILLA

KALBSBRIE – SCHWARZWURZEL – VANILLE



BAO – TOFU – PLEUROTTE DE VEVEY 2 3

BAO – TOFU – OYSTER MUSHROOM

BAO – TOFU – AUSTERNPILZ



PORC LUMA – CHOU VERT – PERSIL-RACINE 2 9

LUMA PORK – GREEN CABBAGE – PARSLEY ROOT

LUMA SCHWEINEFLEISCH – GRÜNKOHL – PETERSILIENWURZEL



ZE BŒUF

PIÈCE DE BŒUF DE SUISSE

FILET 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

85.- 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 – CAMEL SALÉ – MENDIANT NOISETTE

LE CHOCOLAT 1 6

CANNELÉ – CAMEL – RHUM

LE VERGER SELON LES SAISONS 1 6

ANANAS – MANIOC – CURCUMA

LE SORBET MAISON ARROSÉ 1 8

POMME – LAURIER – LIQUEUR MISTELLISSIME



ZE CLASSIQUE 1 6

VERMICELLE – TRUFFE DE BOURGOGNE – CRÈME
DOUBLE

ZE FROMAGES 1 6

ZE CAFÉ GOURMAND 1 4