



CARTE DE PRINTEMPS

Faites votre choix parmi les propositions de notre Cheffe Fanny Pascal.

Créez votre menu en sélectionnant une entrée, un plat et un dessert.

Le menu doit être unique pour l'ensemble des convives, une alternative végétarienne peut être choisie pour ceux qui le souhaitent. Des suppléments sont susceptibles de s'appliquer.

Entrée, plat, dessert : 49 CHF

ENTRÉES

Asperges blanches, tuile de pain, œuf parfait, émulsion fumée 

Truite en escabèche, pastèque rôtie, feta à la flamme et vinaigrette à la groseille (+5)

Déclinaison autour de la betterave, espuma de chèvre, croustillant thym et noisette 

Vitello fumé au foin de printemps, croustillant de câpres (+10)

PLATS PRINCIPAUX

Pintade, farce fine au chorizo, asperges vertes et blanches, émulsion à l'amaretto

Risotto de blettes, œuf parfait, écume de parmesan 

Entrecôte rôtie au thym, pont neuf rösti et lard, déclinaison de petits pois frais, jus de viande (+15)

Filet de merlu en croûte d'olives, piperade, panisse et rouille épicée

DESSERTS

Millefeuille exotique

Tartelette fraise, crème verveine, vinaigrette huile d'olive et poivre de Madagascar

Cœur coulant pistache et son sorbet framboise

Déclinaison autour du citron

valide du 31.03.25 au 22.06.25

En cas de régime spécifique, d'allergie ou intolérance, veuillez le mentionner lors de votre réservation afin que nous puissions adapter notre offre.

 Offre végétarienne

Tous les prix s'entendent en CHF, service et TVA inclus.

Provenance des viandes : Suisse/France | Provenance des poissons : Suisse/Norvège

