

Entrées :

CARPACCIO DE BOEUF	22
Daïkon, tartare de maïtaké, coriandre, bouillon de champignon fermenté	
POIREAU BRULÉ	19
Vinaigrette à la bière , oeufs de truite, huile de vert de poireau et ciboulette brûlée	
CHOU - FLEUR RÔTI	20
Dubarry au miso, paprika fumé, émulsion pomme verte, disque de gruyère AOP	
PERCHES EN ESCABÈCHE	21
Radis à la croque au sel, beurre d'Isigny AOP, salade d'asperge et salicorne	

Plats :

FILET DE BOEUF MATURÉ	46
Laitue braisée, caramel d'oignon, cébette, purée de pomme de terre, jus de boeuf corsé	
PITHIVIERS DE CANARD	48
Foie gras, pleurotes, Jus Canaille, blettes de couleurs <i><u>pour 2 / prix par personne</u></i>	
RIS DE VEAU	43
Riz soufflé, risotto de céleri, émulsion amande et citron, blanquette de champignon	
PRESSÉ DE LÉGUMES	28
Jus végétarien, polenta snackée, salade de moutarde	
MOUSSELINE DE BROCHET	30
Colrave vinaigré, betterave, verveine et écrasé pomme de terre, olive	
CÔTE DE BOEUF 1KG	130
Frites maison et légumes de saison, sauce béarnaise ou jus de viande <i><u>à partager</u></i>	

Desserts :

TIRAMISU PISTACHE	13
TARTE POMME	13
Tonka glace vanille	
MOUSSE CHOCOLAT CARAMEL	13

Tous les prix sont en CHF, taxes comprises

