

# Les entrées

## Les champs 20.00

Petits pois, carottes & jarret de bœuf en gelée

Bavette en tartare mi-cru & mariné à l'huile de noix

Croustillant de joue de bœuf, céleri, laurier & fromage frais au raifort

## Le lac 22.00

Laitue romaine, féra fumée, sérac & Chartreuse

Truite en gravlax, fanes en sorbet & feuilles de brick

Crèmeux d'écrevisses en feuilletage

## Le potager 18.00

Gaspacho andalous à la pastèque & tomme de Bouloz marinée

Pastèque saisie au botanico balsamic, salsa de tomates ananas

Foccacia maison en club sandwich végétarien

## Le foie gras 26.00

Pressé de foie gras au haddock & brioche maison

Gyoza foie gras & shiitake, bouillon aiglefin fumé, coriandre & citronnelle

Sucette de foie gras au cassis & son crumble

# Les plats

## La terre 42.00

Coquille d'agneau en panure de légumes déshydratés, caramel Sichuan

Quasi basse température, poivrons, poudre d'huile d'olive au paprika fumé

Epaule braisée, pommes de terre moutarde à l'ancienne, gel de tomate

## La mer 38.00

Filet de maquereaux juste cuit, jus concentré & salade sunomono

Rillettes fumées, pickles de concombre & fenouil confit

Maquereaux mariné, concombre snacké & mousse de fenouil

## La ferme 34.00

Filet de poulet Suisse grillé, crème de maïs & girolles

Tempura de poulet, granola salé & salade champêtre

Espuma pop corn, cuisse en basse température, pickles & poudre de champignons

## Le rossini dé-confiné 39.00

Bœuf, truffe, foie gras & pomme de terre comme une salade bouchère

## Ze funky bowl 25.00

Déclinaison de légumes de saison en différentes textures & gourmandises

Supplément de saumon Suisse « Swisslachs » mariné 100gr.

12.00

## Ze boeuf prix du jour

La pièce de bœuf du jour, sélectionnée par le Chef

Graniture de saison... Mais qu'est-ce donc ? Demandez à notre équipe !!!

# Les desserts

## Le fromage 12.00

Assortiment de fromages sélectionnés par nos soins...

## Le chocolat 14.00

Moelleux au chocolat noir 72% & fleur de sel, coeur coulant chocolat au lait

Bille de crémeux chocolat & feuillantine, crème anglaise en espuma

Sorbet chocolat & piment d'Espelette

## Les cocktails glacés 16.00

Frozen yoghourt à la mûre & gin Bombay aux fruits rouges

Frozen yoghourt à la framboise & vodka Absolut fraise

Frozen yoghourt au cassis & liqueur Galliano

## Le verger 16.00

Cheesecakes cuit à la vanille & eau de vie d'abricot, cru au citron & nougatine

Déclinaison d'abricot cru, rôti & en pickles

Eskimo au thym citron, abricot & chocolat blanc

## Le classique 14.00

Choux à la crème pistache, framboises & chouchous

<i>Maquereaux</i>	<i>France / Bretagne</i>
<i>Féra</i>	<i>Suisse</i>
<i>Truite</i>	<i>Suisse</i>
<i>Écrevisse</i>	<i>Suisse</i>
<i>Saumon</i>	<i>Suisse</i>
<i>Bœuf</i>	<i>Suisse / Irlande</i>
<i>Porc</i>	<i>Suisse/ Italie</i>
<i>Veau</i>	<i>Suisse</i>
<i>Foie Gras</i>	<i>France</i>
<i>Poulet</i>	<i>Suisse</i>