



LES ENTREES

Tataki de thon en croûte de poivre de Sichuan, julienne de concombre à la coriandre fraîche	18
Salade de poulpe croustillant, fondue de tomate au basilic, mesclun	21
Soupe de poissons parfumée à la citronnelle, rouille maison, petits calamars sautés	18
Ravioles de langoustines et queues rôties	24
Foie gras de canard mi-cuit au porto blanc	21
Huîtres fine de claire Gillardeau N°3, demi-douzaine	32

LES POISSONS

Bouillabaisse traditionnelle	42
Filet de sandre rôti sur la peau, fondue de choux au lard valaisan	32
Filets de sole rôtis, fricassée de légumes verts et pommes grenailles	44

POISSONS ENTIERS

Poisson entier grillé ou rôti au four sur fenouil séché

Poisson entier en croûte de sel, 35min d'attente

Nos poissons entiers sont servis avec une sauce vierge et une fricassée de légumes

Prix selon arrivage, voir en vitrine

LES VIANDES

Filet de cheval rôti, sauce vin rouge, légumes-racines confits au romarin	40
Entrecôte de bœuf rassise sur os, grosses frites maison, sauce béarnaise	44
Carré d'agneau au four en croûte de sumac, caviar d'aubergines, artichauts sautés, jus simple	43
Suprême de pintade rôti sur la peau, sauce à la vanille Bourbon, fricassée de pommes de terre au lard vaudois	32

LES FROMAGES

Le midi : sélection de la maison de 4 fromages 10

Le soir : chariot de fromages 15

LES DESSERTS

Verticale de mille-feuille, crème légère à la pistache d'Iran et sa chantilly 14

Finger chocolat, feuillantine pralinée, glace à la fève de tonka 14

Poire Belle-Hélène, glace à la vanille Bourbon, amandes caramélisées 12

Espuma coco, déclinaison mangue passion 12

Crème brûlée à la vanille Bourbon 12

PROVENANCES

Cheval: Autriche - Bœuf : Suisse - Agneau : Irlande
Pintade : France