



## LES ENTREES

Crabe cake croustillant, sauce légère au wasabi	22
Tataki de thon au poivre de Tasmanie, julienne de concombre à la coriandre fraîche	21
Soupe de poissons parfumée à la cardamome verte, rouille maison, petits calamars sautés	20
Ravioles de langoustines et queues rôties	24
Carpaccio de Saint-Jacques, amandes grillées, canneberges, vinaigrette au yuzu	24
Chou farci à la joue de bœuf, carottes glacées à l'orange, sauce au vin rouge	19
Foie gras de canard mi-cuit au porto blanc	22
Huîtres fine de claire Gillardeau N°3, demi-douzaine	32

## LES POISSONS

Bouillabaisse traditionnelle	42
Risotto aux écrevisses fraîches, espuma au vin du Vully	44
Dos de cabillaud à l'unilatérale, fondue de choux au lard fumé, mousseline de pomme de terre, jus de crustacés	39

## POISSONS ENTIERS

Dorade 1p, 500g	35
Loup de mer 1p, 500g	38
Loup de mer 2p, 1200g	90

### CUISSON

Grillé  
En croûte de sel, 35min d'attente

### GARNITURE

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

## LES VIANDES

Suprême de pintade poêlée sur la peau, fricassée de champignons, pommes grenailles et cébettes, jus réduit au curry blanc	37
Rognon de veau poêlé entier, servi tranché, sauce vin rouge et vin cuit, mousseline de pommes de terre	35
Filet d'agneau rôti aux herbes fraîches, aubergines poêlées, polenta croustillante, jus simple réduit	38
Filet mignon de veau, salsifis et potimarrons confits, mousseline de pomme de terre, jus réduit au pamplemousse	49
Choix de bœuf grillé de chez Nicolas Bertschy, mini légumes, frites maison, sauce béarnaise	
Entrecôte rassise sur os – 280g	48
Cœur de filet – 180g	59

## LES FROMAGES

Le midi : sélection de la maison de 4 fromages 10

Le soir : chariot de fromages 15

## LES DESSERTS

Tarte au citron déstructurée, sorbet fraise 12

Religieuse à la pistache d' Iran, crème anglaise à l' orange 14

Fondant au chocolat, glace à la vanille Bourbon 14

Pomme pochée à la verveine, biscuit polenta au citron 13

Macaron à la framboise, ganache chocolat aux épices 15

Nuage de tapioca à la noix de coco, mangue passion 12

## PROVENANCES

Poisson : pêché en Atlantique Nord Est, Méditerranée ou élevage selon  
arrivage

Volaille: Suisse/France - Veau/Bœuf: Suisse – Agneau : Nouvelle Zélande

## ALLERGIES

Notre personnel répond volontiers à toutes vos questions

## TVA

Tous nos prix incluent la TVA