



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 citronnelle, rouille maison, petits calamars sautés	20
Ravioles de langoustines et queues rôties	24
Terrine de chevreuil aux noix de pécan rôties, confit d' oignons rouges à la baie de genièvre	18
Goulash de cerf aux marrons, aux pommes de terre et poivrons, nuage de la Gruyère	16
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
Filet de sandre rôti sur la peau, fondue de choux au lard valaisan	36
Blanc de turbot aux cristaux d' érable, mini-légumes, fèves, jeunes pousses d' épinard, pommes grenailles	55

POISSONS ENTIERES

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

Choix de bœuf grillé, mini légumes, frites maison, sauce béarnaise	
Entrecôte rassise sur os	46
Cœur de filet	59
Rognon de veau poêlé entier, servi tranché, sauce vin rouge et vin cuit, mousseline de pommes de terre	35
Civet de joues de marcassin sauvage d' Autriche, poires à Botzi rôties, spätzle croustillants maison	38
Filet de selle de chevreuil, jus réduit au cacao amer, bolets poêlés, marrons glacés au jus, mousseline de céleri, spätzle croustillants maison	44
Carré de marcassin rôti en croûte de sumac, jus réduit parfumé à l' orange, chou rouge à la baie de genièvre, fricassée de chanterelles, polenta croustillante	41
Suprême de volaille rôti sur la peau, jus réduit au gingembre, mini-légumes sautés aux parfums d' Asie, polenta croustillante	35

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

Planète Saturne chocolatée au cœur café 15

Poire de pays juste pochée, façon Belle Hélène, glace à la vanille Bourbon, amandes caramélisées 14

Mont-Blanc selon Romain, aux kumquats 14

Espuma coco, déclinaison mangue passion 12

Crème brûlée à la vanille Bourbon 12

PROVENANCES

Poisson : pêché en Atlantique Nord Est ou élevage selon arrivage
Volaille: Suisse/France - Bœuf: Suisse - Gibier: Allemagne, ferme Josef Maier

ALLERGIES

Notre personnel répond volontiers à toutes vos questions

TVA

Tous nos prix incluent la TVA