

Entrées

- Asperges en 2 façons, les blanches en panna cotta, les vertes en tartare, mimosa truffé (Tuber Aestivum). 21,50 Chf
- Gravlax de truite saumonée, blinis maison, betteraves et cerises. 21,50 Chf

Mesclun et légumes crus, tomates cerises. 12 Chf

- Tomate mozzarella en trompe l'œil, crumble basilic et pignons de pin. 21,50 Chf
- Crabe en cannelloni, pomme Granny, noisettes et radis Daïkon. 22,50 Chf
- Tartare de gambas, houmous de petits pois, fraises et ruccola. 23,50 Chf
- Ceviche de poulpe, maïs, grenade, pop-corn, vinaigrette à la pêche de vigne. 21,50 Chf



Plats

- Médaillon de porc croûte aux cèpes, son petit jus, mousseline de pommes de terre truffée (Tuber Aestivum). 38 Chf
- Pastilla d'agneau confit aux épices douces et amandes, petit jus et polenta crémeuse aux olives. 39 Chf
- Ravioles à l'ail des ours, patates douces et burrata, graines de tournesol caramélisées. 34 Chf
- Risotto crémeux à la truffe (Tuber Aestivum) servi dans sa meule de pecorino. 38 Chf
- Tartare de gambas, houmous de petits pois, fraises et ruccola, 39 Chf
 Frites de patates douces.
- Filet de dorade rôti, salsa pêche et basilic, crumble de patates douces. 38 Chf
- Aile de raie pochée au Prosecco, écrasé de pommes de terre, artichaut, câpres et beurre noisette. 38 Chf
- Tartare de bœuf au couteau, cornichons, oignons, câpres, ciboulette, 36 Chf
 Assaisonnements à votre convenance, frites maison.
- Tartare de bœuf au couteau aromatisé à la truffe d'été (Tuber Aestivum), 38 Chf
 Tomates confites et Burrata crémeuse, frites maison.
- Tataki de bœuf façon tigre qui pleure, braisé au Kamado, caviar d'aubergine au poivre de Sichuan, 39 Chf
 Éclats de cacahuètes au wasabi, potatoes maison
- Vol au vent du chef, veau et volaille, morilles, pommes de terre fondantes. 38 Chf
- Burger de veau, béarnaise maison, laitue, tomates, cornichons, pickles d'oignons, frites maison. 36 Chf



Carte des desserts 14,90 Chf

Tarte citron meringuée

Mousse au chocolat noir

Mousse glacé au kirsch

Baba au rhum Diplomatico, crème fouettée à la vanille

Crumble pomme rhubarbe et fèves de Tonka

Crème brûlée coco et confit de mangue

Tiramisu aux fruits rouges et spéculos