







LES ENTREES FROIDES

-  **La folle danse des tomates** Chf. 28.- v
burrata, basilic et rucola
-  **Carpaccio de poulpe** Chf. 30.-
pata negra, mayonnaise à l'encre de seiche et salicornes
- Roulade de saumon « swiss alpin »** Chf. 36.-
farci aux écrevisses du lac de Neuchâtel
- Ballotine de caille des Dombes** Chf. 34.-
désossée et farcie au foie gras, gelée au porto rouge, chutney de figes et grenade

LES ENTREES CHAUDES

- 

 **Cigares de légumes croquants et algues nori en tempura** Chf. 24.-
omelette japonaise et sauce au curry
- Filet d'anguille fumée et marinée au tamarin et citron caviar** Chf. 26.-
espuma d'artichauts et flocons de bonito séché

LES POISSONS

-  **Crevettes sauvages d'Australie poêlées** chf. 56.-
sauce aigre à la thaï, haricots coco et citronnelle
- Filet de sandre sauvage du lac de Constance** chf. 56.-
poêlé sur peau, purée de petits pois à la reine des prés, sauce au pinot noir
risotto au chorizo

LES VIANDES

- Carré d'agneau d'Ecosse** chf. 56.-
mariné aux épices tandoori et yaourt, purée de lentilles rouges façon dahl,
sauté de légumes, jus au cumin et oignons confits
- Poulet de Gruyères** Chf. 48.-
farci à la mangue et épinards sur une galette de polenta et banane plantain, sauce ponzu crémeuse

LES DESSERTS

	Granité à la pêche au lait de coco et verveine citronnée, sorbet pêche	Chf. 18.-
	Abricots et thym en pana cotta revisitée	Chf. 18.-
	Cheesecake au chocolat et myrtilles	Chf. 18.-
	Dessert du jour	Chf. 15.-
	Les fromages de notre Cave	
	petite sélection	Chf. 15.50
	grande sélection	Chf. 19.-

 végétarien

 sans lactose

 contient du gluten

LE MENU ESTIVAL

La folle danse des tomates

burrata, basilic et rucula

Roulade de saumon « swiss alpin »

farci aux écrevisses du lac de Neuchâtel

Poulet de Gruyères

farci à la mangue et épinards sur une galette de polenta et banane plantain

sauce ponzu crémeuse

Abricots et thym

en pana cotta revisitée

*

Chf. 100.- p.p.

Avec découverte des vins, un verre par plat

Chf. p.p . 150.-

LE MENU PECHEUR

Carpaccio de poulpe

pata negra, mayonnaise à l'encre de seiche et salicornes

Filet d'anguille fumée et marinée au tamarin et citron caviar

espuma d'artichauts et flocons de bonito séché

Crevettes sauvages d'Australie poêlées

sauce aigre à la thaï, haricots coco et citronnelle

OU

Filet de sandre sauvage du lac de Constance

poêlé sur peau, purée de petits pois à la reine des prés, sauce au pinot noir

risotto au chorizo

Cheesecake

au chocolat et myrtilles

**

*

Chf. 110.- p.p.

Le menu Dupeyrou est servi dès deux personnes

LE MENU DUPEYROU

Ballotine de caille des Dombes

désossée et farcie au foie gras, gelée au porto rouge, chutney de figues et grenade

Cigares de légumes croquants et algues nori en tempura

omelette japonaise et sauce au curry

Filet de sandre sauvage du lac de Constance

poêlé sur peau, purée de petits pois à la reine des prés, sauce au pinot noir
risotto au chorizo

Carré d'agneau d'Ecosse

mariné aux épices tandoori et yaourt, purée de lentilles rouges façon dahl,
sauté de légumes, jus au cumin et oignons confits

Granité à la pêche

au lait de coco et verveine citronnée, sorbet pêche

*

Chf. 130.- p.p.

Avec découverte des vins, un verre par plat

Chf. p.p . 190.-