






# LA CARTE DES METS




## LES ENTREES FROIDES

-  **Huîtres de Bretagne, fines creuses** Chf. 36.-  
au wakamé et sauce ponzu, tobiko et œufs de truite
-  **Carpaccio de poulpe** Chf. 28.-  
jambon pata negra, vinaigrette au wasabi, sésame et soja
-  **Pressé de caille des Dombes mariné au porto** Chf. 32.-  
 chou frisé, sauce Cumberland et noisettes
-  **Ecrevisses du lac de Neuchâtel** Chf. 32.-  
rillettes de cabillaud, chou-pommes et pommes granny Smith



## LES ENTREES CHAUDES

-  **Cigares de légumes croquants et algues nori en tempura** Chf. 24.-  
omelette japonaise et sauce au curry jaune et champignons
-  **Velouté de topinambour** Chf. 18.-  
caviar de café


## LES POISSONS

-  **Filet de maigre de ligne poêlé sur peau** Chf. 48.-  
purée de chou-fleur rôti, taboulé au quinoa bio et espuma au citron
-  **Noix de Saint-Jacques et crevettes sauvages d'Australie** Chf. 58.-  
 snackées à la poêle, curry vert Maison au lait de coco, chutney de mangue et riz venere

## LES VIANDES

-  **Chou farci à la joue de boeuf** Chf. 48.-  
croquant de supions aux épices catalanes sur crème de panais et pommes de terre
-  **Carré d'agneau d'Ecosse** chf. 56.-  
rôti à la tapenade d'olives, légumes oubliés, gnocchis à la sauge et ricotta Maison

## LES DESSERTS

 <b>Panna cotta aux agrumes</b> glace à l'orange sanguine		Chf. 18.-
<b>Aumonière à la poire Conférence</b> glace pommes au four et mousse au poivre de Sichuan		Chf. 18.-
<b>Marquise au chocolat noir de Saint-Domingue farci à la framboise</b> sorbet framboise et litchi		Chf. 18.-
<b>Dessert du jour</b>		Chf. 15.-
<b>Les fromages de notre Cave</b>	petite sélection grande sélection	Chf. 15.50 Chf. 19.-



*sans gluten*



*sans lactose*

Nous vous remercions de nous signaler d'éventuelles allergies ou restrictions alimentaires avant la prise de commande. Notre brigade de service est à même de vous renseigner sur la composition des plats.

Pour les tables de plus de 8 personnes, un même menu est à choisir pour l'ensemble des convives.

*Nous ne cuisinons pas de plats vegan.*

## **LE MENU DUPEYROU**

(dès deux personnes)

### **Huîtres de Bretagne, fines creuses**

au wakamé et sauce ponzu, tobiko et œufs de truite

\*\*\*

### **Ecrevisses du lac de Neuchâtel**

rillettes de cabillaud, chou-pommes et pommes granny Smith

\*\*\*

### **Velouté de topinambour**

caviar à l'encre de seiche et café

\*\*\*

### **Carré d'agneau d'Ecosse**

rôti à la tapenade d'olives, légumes oubliés, gnocchis à la sauge et ricotta Maison

\*\*\*

### **Aumonière à la poire Conférence**

glace pommes au four et mousse au poivre de Sichuan

chf. 125.-

## **LE MENU PECHEUR**

### **Huîtres de Bretagne, fines creuses**

au wakamé et sauce ponzu, tobiko et œufs de truite

\*\*\*

### **Carpaccio de poulpe**

jambon pata negra, vinaigrette au wasabi, sésame et soja

\*\*\*

### **Noix de Saint-Jacques et crevettes sauvages d'Australie**

snackées à la poêle, curry vert Maison au lait de coco, chutney de mangue et riz venere

\*\*\*

### **Filet de maigre de ligne poêlé sur peau**

purée de chou-fleur rôti, taboulé au quinoa bio et espuma au citron

\*\*\*

### **Marquise au chocolat noir de Saint-Domingue farci à la framboise**

sorbet framboise et litchi

\*\*\*

\*

chf 135.- p.p.

## **LE MENU SPHYNX**

**Pressé de caille des Dombes mariné au port**

chou frisé, sauce Cumberland et noisettes

**Cigares de légumes croquants et algues nori en tempura**

omelette japonaise et sauce au curry jaune et champignons

\*\*\*

**Chou farci à la joue de bœuf**

croquant de supions aux épices catalanes sur crème de panais et pommes de terre

\*\*\*

**Panna cotta aux agrumes**

glace à l'orange sanguine

\*\*\*

\*\*

\*

chf. 95.-

**Menu Sphynx avec découverte des vins (1dl par plat)**

Chf. 140.- par personne