

Carte hivernale

LES TROIS HUÎTRES A LA JAPONAISE

wakamé et sauce ponzu, tobiko

THON FUME

en fines lamelles, salade d'ananas, menthe, coriandre et sésame

MARBRE DE FOIE GRAS DE VENDEE

au porto rouge et chutney aux figues

brioche toastée

V OMELETTE JAPONAISE

dans un rouleau de feuille de nori et légumes façon tempura

sauce au curry vert

BROCHET ET ECREVISSES DE CHEZ JUNOD

en mousse et bisque

CARRE D'AGNEAU D'ECOSSE

sauce au cumin et oignons, chutney à la tomate

écrasée de pommes Vitelotte

OU

POISSON DU JOUR (selon arrivage)

sauce mousseuse au citron sur un lit de lentilles bio d'Areuse et salsifis

AUTOUR DE L'AGRUME

gratin, sorbet et panna cotta

OU

DESSERT DU JOUR

Menu 4 entrées à choix, plat principal et dessert: chf. 150.-

Menu 3 entrées à choix, plat principal et dessert: chf. 130.-

Menu 2 entrées à choix, plat principal et dessert: chf. 110.-

Menu 1 entrée à choix, plat principal et dessert: chf. 90.-

Forfait vins : 6 verres / chf. 80.-

Forfait vins : 5 verres / chf. 65.-

En sus : **Cave à fromages :**

| | |
|----------------|-----------|
| Petite portion | chf. 16.- |
| Grande portion | chf. 19.- |

V végétarien