

MENU

ENTRÉES

Vitello tonnato: fines tranches de veau, crème de thon, mostarda di Cremona et câpres frits	22.-
Carpaccio de Saint-Jacques de plongée, celtuce marinée au shoyu et agrumes	36.-
Cœur d'artichaut écrasé, jaune d'œuf croustillant, menthe poivrée et calamar du Pays Basque	32.-
Raviole ouverte au jarret d'agneau confit, gremolata, crème de chèvre et petit pois	27.-
Poireaux fondants en vinaigrette, praliné de noisette du Piémont, truffe melanosporum et Parmesan 36 mois	21.-

PLATS

Suprême de pintade farci au cédrat, agretti, oignon de Tropea et jus aux morilles	39.-
Basse côte de bœuf, ragoût de lentilles fumées et radicchio acidulé	41.-
Truite laquée au miso de sarrasin, riz Nishikidori, asperges vertes et émulsion au vinaigre de Sakura	38.-
Filet mignon de porc de Jussy, moutarde violette, rösti de pommes de terre au Comté, cime di rapa et jus à la sauge	44.-
Fenouil à la provençale rôti, crémeux de pois chiches au curry breton et jus aux agrumes	27.-

DESSERTS

Île flottante aux agrumes de Sicile, crème anglaise et glace à la vanille	15.-
Financier au sésame noir, ganache montée au chocolat Orfève 85% et glace au chocolat	14.-
Tartare de pomme verte à l'aneth, émulsion au fromage blanc et glace fiordilatte	14.-

Provenance

Veau, porc, boeuf: Suisse
Pintade et agneau: France
Poisson: France et Espagne

