

LA CARTE^{N°2}

ENTRÉES

ŒUF PARFAIT 64 °C / CHAMPIGNONS SAUVAGES EN
PERSILLADE / ESPUMA DE GRUYÈRE CARAMEL 21.-

CEVICHE DE DORADE AUX AGRUMES / HUILE DE
POIVRON ROUGE/ GEL DE POMME / PERSIL FRIT 26.-

TARTARE DE BŒUF / PIGNONS DE PIN / FIGUES
BALSAMIQUE / CIBOULETTE / ÉCHALOTE
MOUTARDE / PICKLES 18.-

L'EAU

MAQUEREAU GRILLÉ À LA FLAMME / PRESSÉ DE
POMMES DE TERRE AU NORI / LABNEH À L'ESTRAGON 36.-

LIEU JAUNE EN BASSE TEMPÉRATURE / CHANTERELLES
AU VIN JAUNE / CRÈME DE PANAIIS VANILLÉE 39.-

LA TERRE

VOLAILLE POCHÉE AU LAIT INFUSÉ / POIREAUX
GRILLÉS / CITRON CONFIT JUS À LA SAUGE 31.-

MAGRET DE CANARD / VELOURS DE CÉLERI RÔTI
À L'AIL NOIR / JUS AU MISO 46.-

TARTARE DE BŒUF / PIGNONS DE PIN / FIGUES
BALSAMIQUE / CIBOULETTE / ÉCHALOTE / MOUTARDE
EN PICKLES / POMMES GRENAILLES SAUTÉES 41.-

RAVIOLE DE JOUE DE SANGLIER CONFITE 5H
CHOUX DE BRUXELLES AU LARD COLONNATA
BOUILLON DE CHASSE PERLÉ 33.-

RISOTTO DE BETTERAVES ET OSEILLE CRÈME DOUBLE
DE LA GRUYÈRE 31.-

FILET DE CHEVREUIL / GARNITURE CHASSE
(MARRONS / POIRE CHOUX ROUGES AIRELLES SPÄTZLI) 43.-

SELLE DE CHEVREUIL / GARNITURE CHASSE POUR (2 PERS) 130.-

DESSERTS

ASSORTIMENT DE FROMAGES
CHUTNEY POIRE ESTRAGON 15.-

MILLEFEUILLE À LA VANILLE FUMÉE ET
PRALINÉ NOISETTES 17.-

ENTREMETS MARRONS / CASSIS 16.-

LA POIRE EN DÉCLINAISON / GAVOTTE
CROUSTILLANTE / ESPUMA DE CACAO ET SARRASIN 15.-

Benjamin Deffour

BŮUČA