

Entrées

TARTARE DE DORADE , yuzu, shizo, mayo Wasabi et jeunes pousses (Garniture en supplément pour la taille plat)	25/37
FOIE GRAS AU TORCHON , kumquats confits et pain d'épices	28
SALADE D'ENDIVES ET ROQUEFORT DE CHEZ DE BLEU , cerneaux de noix, pomme acidulée	23
VELOUTÉ DE TOPINAMBOURS , champignons de saison, noisettes grillées et œuf parfait	21
CARPACCIO DE BŒUF , pickles de légumes, Parmesan affiné 24 mois	24

Plats

FILET DE BAR RÔTI , endives caramélisées, calamars et sauce vierge	33
TARTARE DE BŒUF , mayonnaise à la truffe, frites et salade	36
CASSOULET DE CANARD , haricots blancs et lardons de jambon Ibérique	32
BURGER DE BŒUF , oignons caramélisés au whisky, tomate, sucrine et Gruyère Suisse de chez De Bleu	30
GNOCCHI MAISON À LA TRUFFE	40
NOS VIANDES D'EXCEPTION (en suggestion) Pièce à partager (min 2 pers.) prix au g.- La pièce du boucher prix au g.-	

Sauces

JUS DE VIANDE	6
BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL	4
SAUCE POIVRE	5
MAYONNAISE À LA TRUFFE	4

Tous nos prix sont affichés en CHF

Garnitures / Suppléments

FRITES	9
CHAMPIGNONS DE SAISON	14
POMMES ANNA	8
LÉGUMES GRILLÉS	6
SALADE SUCRINE ET SA VINAIGRETTE MAISON	7
QUINOA, LÉGUMES ET HERBES	6
ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE	15

Desserts

FONDANT À LA PISTACHE , chocolat blanc rôti, framboises cristallisées et sorbet framboise	14
MOUSSE BANANE-CACAHUËTES , banane déshydratée et dulce de leche	11
LE CHOCOLAT DANS TOUS SES ÉTATS	13
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	12
ASSIETTE DE FROMAGES DE CHEZ DE BLEU	18

Menu Business Lunch

du Lundi au Vendredi

ENTRÉE / PLAT	30
PLAT / DESSERT	30
PLAT SEUL	22
ENTRÉE / PLAT / DESSERT	35