LE SOIR

Nos Tapas’assiettes

Des entrées pensées pour être partagées

Quatuor de Malakoffs — 16.-
Gruyère vaudois | Caviar de moutarde

Raviole de courge — 18.-
Champignon | Châtaigne

Lion's Mane rôti — 22.-
Jus végétal | Sabayon | Ail noir

Féra fumée du Léman — 26.-
Betterave | Raifort | Verveine

Cromesquis de pieds de porc — 22.-
Truffe d’automne | Pata Negra de sanglier

Tartare terre & mer - Veau & Huître — 28.-
Pignons | Huile de noisette du Moulin de Sévery

Kefta de chevreuil sauvage — 22.-
Chou rouge | Épices | Dukkha

Topinambour pluriel — 21.-
Textures de topinambour | Kumquat | Noisettes

Nos suggestions en plat principal

Short ribs de boeuf confits et fumé — 45.-
Châtaigne | Café | Bergamote

Saint-Jacques | Sauce barde & corail — 52.-
Topinambour pluriel

Riz Koshihikari | Jaune d’oeuf fumé — 32.-
Bonite séchée | Oeufs de truite | Raifort

Menus “Roue Libre “

Parce que choisir, c’est parfois renoncer… laissez-nous vous faire découvrir notre carte à travers nos menus Roue Libre !

5 services — 85.-
Accord 4 verres - Vin | Sans alcool — 40.- | 35.-

7 services — 105.-
Accord 5 verres - Vin | Sans alcool — 50.- | 45.-

FAIT MAISON labelfaitmaison.ch

Slow Food® CH

N’hésitez pas à nous signaler toute restriction alimentaire

Boulangerie - Boeuf - Porc - Veau - Poisson : Suisse | Chevreuil - Saint-Jacques - Huître : France |

Prix indiqués en CHF | TVA incluse

Patent Pending