

Menu Suggestions

Les petites bouchées pour vous ouvrir l'appétit...

Saladine d'été aux fleurs de foie gras

ou

Roulade de saumon à la morue, terre de café et vinaigrette fruits de la passion

ou

Noix de Saint-Jacques en deux façons, pointes de wasabi et yaourt

Cuisses de grenouilles de Vallorbe à l'échalote, beurre aux herbes

ou

Langoustines au jus de crustacés, algues de mer et légumes croquants

ou

Foie de canard poêlé à la pulpe Granny Smith, sauce aux prunes bleues

Choux vert farci au pied de porc et pigeon ramier à la royale, fèves de cacao amer

ou

Rack's d'agneau du Pays gratiné aux noisettes torréfiées, ail doux confit à la pistache

ou

Magret de canette aux pépites de caramel, saladine d'asperges et morilles fraîches

Notre chariot de fromages (sur demande)

L'appel à la douceur...

Mousse à la fraise et caramel beurre salé, croustillant de fruits secs

ou

Fraîcheur d'agrumes, sauce chocolat thé matcha

ou

Poire confite à l'Ermitage flétri et son émulsion de café

Menu deux entrées, plat et dessert CHF 122.-

Accord mets et vins CHF 172.-

Fromages : CHF 17.-

Menu une entrée chaude ou froide, plat et dessert CHF 105.-

Accord mets et vins CHF 143.-

Fromages : CHF 17.-