

Pour débiter...

A déguster seul ou à partager

CHF

Les gourmandises

CHF

Gyozas de cochon de Jussy caramélisé
au miel de nos ruches 22.-

Poêlée de fruits de saison au vinaigre
balsamique, glace vanille et sabayon 16.-

Queues de gambas géantes sauvages,
kadaïf croustillante, agrumes et basilic 28.-

Mangue des îles découpée,
fraîcheur fruits exotiques 18.-

Tempura de grenouilles de Vallorbe 40.-

Entrées

Les desserts à partager

(Servis pour deux personnes)

Gaspacho vert, avocat, fraise de pays
et basilic 20.-

L'éclair croustillant, fraises de pays
et crème légère vanille Papouasie 32.-

Céviché de bar, curry vert et lait de coco,
basilic thaï et combawa 30.-

Le mille-feuille vanille,
pâte à tartiner maison 32.-

Salade de poulpe caramélisé au piment
d'Espelette, lentilles de Genève 36.-

<u>Les poissons et les viandes</u>	CHF
Filet de lieu jaune de ligne de Lorient à la plancha, tagliatelles de courgettes, caviar d'aubergines grillées au gingembre	47.-
Les pâtes maison à l'encre de seiche, homard breton, basilic thaï et piment d'Espelette	85.-
Sole des côtes atlantiques cuite entière à la meunière, pomme purée à l'huile d'olive, comme on sait la faire	90.-
La volaille du Nant d'Avril, laquée au miel de nos ruches et gingembre, pêches plates au piment d'Espelette	45.-
Tagliata de bœuf Aubrac de Meinier, chanterelles d'été gnocchis à la truffe	60.-

N'hésitez pas à demander nos suggestions du jour auprès de notre maître d'hôtel.



: végétarien

Service et T.V.A inclus

Provenances viandes : Suisse et France

Provenance poissons : côtes atlantiques et issus de la pêche durable

Toutes les précautions sanitaires sont prises afin de vous accueillir dans les meilleures conditions d'hygiène.