

ENTRÉES CÔTÉ TERRE

Croustillant de chèvre, noisette et roquette	15.-
Velouté de butternut, espuma et éclats de châtaigne	16.-
Foie-gras gelée mangue-passion	24.-

ENTRÉES CÔTÉ MER

Huîtres fine de claire n°3	6 pces	21.-
Crevettes roses et mayonnaise aux herbes	6 pces	16.-
Langoustines crues et carpaccio de pleurotes		24.-
Saumon Gravelax à la betterave et crème acidulée		18.-
Poêlée de calamaretti et persillade au piment		20.-

POULPE EN ENTRÉE

Carpaccio de poulpe, vinaigrette, grenade et câprons	21.-
Salade de poulpe, houmous aux pickles et fenouil croquant	22.-
Tentacule grillée et sauce chimichurri	22.-

Provenances poissons : Sur ardoise selon arrivage

Provenances viandes : Bœuf CH | Foie Gras FR

Pour toute question concernant les allergènes, sollicitez notre équipe

TVA 7.7 % et service inclus | 1 CHF = 1 Euro

PLATS

Gnocchi aux champignons et pecorino	31.-
Ravioli de bar, coquillages et bisque de langoustine	34.-
Bouillabaisse façon Octopus et sa rouille bar, rouget, coquillages et crevettes roses	44.-
Saumon Label Rouge teriyaki et bouillon thaï nouilles, chou rouge et champignons	36.-
Filet de bar Corse snacké et sauce vierge polenta crémeuse et sucrose braisée	36.-
Saint-Jacques laquées au jus de viande duo de céleri et brunoise de poire	39.-
Bœuf Wellington et son jus (25 min) mousseline de pomme de terre et carottes glacées	42.-

POULPE EN PLAT

Tentacules de poulpe grillées et chorizo polenta crémeuse et sucrose braisée	36.-
Tentacules de poulpe en tempura mousseline de patate douce et pak-choï	36.-

DESSERTS

Mille-feuille crémeux à la figue	12.-
Comme une clémentine cœur fondant	12.-
Eclair pralin, chocolat et caramel beurre salé	12.-
Finger caramélisé à la noix de cajou et cacahuète	12.-
Café thé gourmand	14.-