

LA CARTE DU SOIR

Nos intemporels

Salade verte petite/grande **8/11**
graines de courges torrifiées
vinaigrette au vin cuit

Salade composée, grissini petite/grande **11/15**
légumes de saison
vinaigrette au vin cuit

Soupe de poisson au safran petite/
mayonnaise à l'ail rôti grande (avec poisson) **21/31**
pain "Brut" toasté

Tartare d'entrecôte de bœuf 90gr/180gr **21/38**
coupé au couteau à la minute,
pain toast, beurre de fromagerie
grenailles aux aromates

Desserts artisanaux

Crème brûlée au cacao amer **13**
sorbet Paterno

Carpaccio d'ananas caramélisé **14**
sorbet coco-yuzu, feuillantine

Tartelette au vin cuit **14**
glace vanille

Vacherin glacé maison **13**
glace marron et sorbet vin chaud

Sélection de glaces et sorbets "maison" **4.5**
la boule

Les glaces

Vanille, pistache, marron, cannelle-caramel, café

Les sorbets

Coco & yuzu, paterno, vin chaud, passion,
chocolat-agrumes

Supplément crème double **5**

Sélection de fromages de la région **12**
Gruyère, vacherin, bleue et chèvre

*Soucieux d'éviter le gaspillage,
le pain est servi sur demande*

Savourez nos plats ! 

Disponibles maintenant en version végétarienne

Entrées

Soupe de lait de coco à la coriandre **16**
julienne de poireaux et carottes jaunes
gingembre, citronnelle et combawa


Saumon fumé au poivre de Tasmanie **24**
crème fouettée à l'aneth et citron vert
toast de pain brut et doucette


Terrine de foie gras de canard **29**
croûte de cuchaule et pistaches de Sicile
gelée de Porto rouge, feuille d'endive


Crème brûlée à la truffe d'hiver et livèche **21**
noisettes du Piémont torrifiées, saladine
mouillette à l'huile d'olive et fleur de sel


Plats

Ravioles à la ricotta et truffe d'hiver **37**
crème d'échalote confite, "Pousses en l'air"
rafraîchi de chioggia et endive
chou pomme et noisette torrifiée

Jarret de porc confit 14h aux épices de Noël **39/31** 
mousseline de pomme de terre
carottes jaunes et oranges en fleur glacée
persil plat concassé et zeste de citron vert

Filet de sandre sauté au poivre citronné **43/29** 
sauce crémeuse à la vanille, salicorne étuvée
gnocchis de pomme de terre poêlés, oignon rouge
endive caramélisée au curcuma frais

Suprême de volaille rôti au four **37/29** 
jus au vin jaune, pleurotes étuvées à l'ail rôti
tagliatelles fraîches au beurre et ciboulette
fondu de poireaux blanchis, oignons frits

Entrecôte de bœuf au beurre de fromagerie **49/29** 
sauce au poivre vert crémeuse
pommes de terre grenaille sautées aux aromates
légumes de saison étuvés à l'herbe à Maggi

D'hier, aujourd'hui, pour demain.