

SOCIAL STARTERS

TACOS DE THON À L'AVOCAT ET AU CITRON VERT (3 PIÈCES) <i>Tuna tacos with avocado and lime in crispy shells</i>	17
VIANDE SÉCHÉE, AVEC FLOCONS DE PIMENTS <i>Cured beef with chili flakes</i>	17
ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE (6 PIÈCES) <i>Baked snails in our garlic herb butter</i>	18

ENTRÉES / STARTERS

CARPACCIO DE BOEUF MATURÉ, SAUCE À LA TRUFFE, PICKLES D'ÉCHALOTES <i>Aged carpaccio of beef, truffle sauce, pickles shallots, watercress</i>	28
SAINT-JACQUES "HOKKAIDŌ" POÊLÉES, PURÉE ET CHIPS DE TOPINAMBOURS <i>Pan-seared "Hokkaidō" scallops served with Jerusalem artichoke puree & crisps</i>	28
ŒUF POCHÉ, ÉPINARDS SAUTÉS, GIROLLES & SHIITAKES, SAUCE HOLLANDAISE <i>Poached egg served on spinach, girolle & shiitake, with hollandaise foam</i>	24
PATTE DE CRABE ROYAL NORVÉGIEN CUIT VAPEUR, BEURRE DE SATSUMA <i>Steam norwegian King Crab legg, with satsuma butter sauce</i>	65

CAVIAR

CAVIAR PRUNIER "OSCIETRE CLASSIQUE"	30G	84
<i>Caviar Prunier "Oscietra Classic"</i>		
“ “ “ “ “	50G	130
“ “ “ “ “	125G	310
“ “ “ “ “	250G	600

NOS SPÉCIALITÉS

SHORT RIB EN CUISSON LENTE (72H), SAUCE VIN ROUGE, PURÉE, CAROTTES, ÉCHALOTES GRILLÉES	80
<i>72h cooked short rib with red wine sauce, grilled carrot & shallots, brussels sprout and mash potato</i>	
FAUX-FILET WAGYU JAPONAIS MIYAZAKI A5/100 G	85
<i>Japanese Miyazaki Wagyu A5 sirloin / 100g</i>	
CHÂTEAUBRIAND IRLANDAIS CUIT AU FOUR À CHARBON	200g 60
<i>Irish tenderloin of beef, grilled in a charcoal oven</i>	600g 180

PLATS / MAINS

FAUX-FILET GRILLÉ AU FOUR À CHARBON, SAUCE AU BEURRE ET FINES HERBES	50
<i>Char-grilled sirloin, in a herb butter sauce and served with french fries</i>	
SUPRÊME DE POULET RÔTI, PURÉE DE CELERI, GIROLLES, SAUCE MOUTARDE ET CITRON	44
<i>Roasted chicken supreme, brussel sprouts, girolles mushrooms, celeriac puree in a lemon & mustard sauce</i>	
SAUMON MARINÉ À L'ÉRABLE ET AU SOJA, FUMÉ À CHAUD AU BOIS DE CHÊNE, POK CHOI GRILLÉ	43
<i>Salmon marinated in maple and soy sauce, hot smoked over oak wood, served with grilled pok choi</i>	
FILET DE LOUP GRILLÉE, PURÉE DE PATATE DOUCE, POIREAUX GRILLÉS, BEURRE BLANC	45
<i>Monk fish cheeks, served with sweet potato puree, grilled leek in a lemon butter sauce</i>	
CUISSE DE CANARD CONFITE, PURÉE, CAROTTES VIOLETTES, SAUCE CUMBERLAND	55
<i>Confit duck leg, served with mashed potatoes, purple carrots in a cumberland sauce</i>	
RISOTTO AUX CHAMPIGNONS & HUILE DE TRUFFE	35
<i>Risotto of mixed mushrooms & truffle oil</i>	

ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

POMMES PURÉE (+sauce truffe 3CHF)	7	LÉGUMES SAUTÉS	10
<i>Mash potato</i>		<i>Mixed vegetables</i>	
POMMES FRITES (+sauce truffe 3CHF)	7	SALADE VERTE	6
<i>French fries</i>		<i>Green salad</i>	
		ÉPINARDS SAUTÉS	10
		<i>Sauteed spinach</i>	

DESSERTS

BANOFFEE PIE	14
STICKY TOFFEE PUDDING, GLACE VANILLE	15
CRUMBLE AUX POMMES ÉPICÉES, MOUSSE PÂTISSÈRE AU CIDRE	14
GLACES DES ALPES <i>Vanille, Chocolat, Fraise, Sorbet Citron</i>	5
BANOFFEE PIE 6-8 PERSONNES SUR COMMANDE UNIQUEMENT	70
BANOFFEE PIE 12-14 PERSONNES SUR COMMANDE UNIQUEMENT	120

ENFANTS / CHILDREN

NUGGETS DE POULET <i>Chicken nuggets</i>	15
POISSON PANÉ <i>Fish fingers</i>	15
PÂTES À LA SAUCE TOMATE <i>Pasta in tomato sauce</i>	15

SUR COMMANDE

LOUP SAUVAGE RÔTI (1000 G – 1200 G)	S/D
SOLE MEUNIÈRE (600 G – 800G)	S/D