

| | |
|--|------|
| <u>Le Foie Gras Froid</u> de canard maison en chutney de fruits à noyaux, pains toastés | 34.- |
| <u>Les Champignons Sauvages</u> en fricassée, et fagottini au parfum de truffe | 34.- |
| <u>Les Saint-Jacques de Dieppe</u> à l'unilatéral « terre et mer » à l'huile de persil | 36.- |
| <u>La Courge Butternut</u> en velouté aux éclats de châtaignes et siphon café | 31.- |
| | |
| <u>Le Bar Sauvage</u> cuit à basse température, aux légumes racines et émulsion gingembre-citron vert | 55.- |
| <u>Les Langoustines du Cap</u> juste grillées, purée à l'huile d'olive, wakamé au sésames et jus de yuzu | 59.- |
| <u>Le Homard et Crabe du Kamtchatka</u> au jus de carcasses, compotée de courges et noisettes du Piémont | 63.- |
| | |
| <u>Le Filet de Bœuf</u> poêlé au foie gras, sauce vigneronne | 63.- |
| <u>Les Joutes de Cerf</u> , mijotées pendant dix heures, à la polenta crémeuse | 54.- |
| <u>Le Daim</u> en filet juste grillé, compotée de topinambours et jus de ses sucs | 55.- |
| <u>La Selle de Chevreuil</u> d'Autriche, sauce Grand-Veneur spaetzli maison et garnitures chasse | 65.- |
| <u>Le Risotto</u> carnaroli à la pistache, et légumes d'automne | 42.- |
| | |
| <u>Le Soufflé Bodum</u> à l'élixir de chartreuse, sorbet au thym | 20.- |
| <u>La Poire Belle Hélène</u> revisitée, crème glacée à la vanille Bourbon | 19.- |
| <u>La Tartelette Mokaccino</u> croustillante ganache de chocolat noir, espuma espresso et sorbet citron | 19.- |

TVA 8.1% incluse

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande.
Demandez notre carte témoin avec le détail des allergènes