

Ludovic Roy et sa brigade

vous proposent :

Les Entrées

LE FOIE GRAS DE CANARD
en ura maki au sésame et gingembre, glace wasabi
CHF. 29.-

LES CARDONS DE GENEVE
mitonnés à la truffe noire de Richerenches, oeuf de la ferme servi mollet et fumé,
copeaux de jambon Pata Negra
CHF. 31.-

LE CRABE ROYAL
en kadaïf, croquant mangue verte et feuille de kéfir,
mousseux « lait de coco et curry rouge »
CHF. 33.-

LES COQUILLES SAINT-JACQUES DE DIEPPE
caramélisées, croute de chorizo, siphon de charlotte fumée au bois de hêtre
CHF. 36.-

L'ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES
pochée dans un bouillon parfumé à la truffe noire de Richerenches,
moelleux d'artichauts
CHF. 38.-

Entrée du jour (uniquement le midi) CHF. 20.-



Dans un souci de qualité et de fraîcheur, nous aimerions vous informer que tous nos produits sont rigoureusement sélectionnés directement auprès des producteurs et artisans. Étant tributaire du marché, certains produits peuvent occasionnellement nous faire défaut et nous vous prions de nous en excuser par avance.

Service et TVA 8.00% inclus

Carte servie du lundi au vendredi midi et soir ainsi que le samedi et dimanche soir

L'Eau

LE CABILLAUD

*le dos cuit sur la peau, fondant de chou frisé au lard sec du Valais,
riso venere
CHF. 46.-*

LES COQUILLAGES ET CRUSTACES

*à la purée de tomate séchée et thym frais, gratin de coquillettes,
moelleux de céleri-rave à la crème réduite
CHF. 51.-*

LA SOLE DE L'ILE D'YEU

*cuite à basse température, croûte façon meunière,
salsifis glacés au jus, Arancini di riso
CHF. 55.-*

Suggestion de poissons selon arrivage

La Terre

LE COCHON IBERIQUE

*le carré rôti en cocotte, tagliatelle de céleri branche,
lentilles vertes de Genève mitonnées au lard sec du Valais
CHF. 51.-*

L'AGNEAU DE L'AVEYRON

*le canon rôti pané aux herbes, borlotti à la tomate séchée et olives de Nice,
moelleux de persil tubéreux
CHF. 54.-*

LE VEAU DU PAYS

*le jarret confit à la truffe noire de Richerenches, les pieds en ravioles
aux parfums d'agrumes, grosses carottes fondantes, rösti aux cèpes
CHF. 58.-*

Plateau de fromages affinés CHF. 16.-

Suggestion d'accompagnement : Porto Rozès Vintage 2003 CHF 13.-



*Nos viandes proviennent de Suisse pour le veau, de France pour l'agneau
et d'Espagne pour le cochon*

Carte servie du lundi au vendredi midi et soir ainsi que le samedi et dimanche soir