

Ludovic Roy et sa brigade

vous proposent :

Les Entrées

LA TÊTE DE VEAU
fondante à la ravigote, coulis de poivrons doux
CHF. 27.-/€ 21.-

LE FOIE GRAS DE CANARD
en ura maki au sésame et gingembre, glace wasabi
CHF. 29.-/€ 20.-

LES SUPIONS
farcis d'une fine ratatouille puis rôtis au thym, acidulé de courgettes au soja
CHF. 31.-/€ 23.-

L'ESCALOPE DE FOIE GRAS DU SUD-OUEST
au sautoir, étuvée de fraises et rhubarbe, caramel de sésame et gingembre
CHF. 33.-/€ 25.-

LE CRABE ROYAL
en kadaïf, cannelloni de carciofini et ricotta,
asperges blanches rôties au parmesan
CHF. 36.-/€ 27.-

LE HOMARD DU MAINE
servi en raviole, algues de Bretagne, consommé de carcasse au beurre de corail
CHF. 37.-/€ 28.-

LES LANGOUSTINES DU CAP
en chaud-froid de petits pois et gelée de bœuf
CHF. 38.-/€ 29.-

Entrée du jour (uniquement le midi) CHF. 20.-/€ 15.-

*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

Les prix en Euros sont à titre indicatif et varient selon le cours du jour

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

L'Eau

LE ROUGET

saisi sur la peau, calamari à la Napolitaine, carciofini au sautoir

CHF. 46.-/€ 35.-

LE PAGEOT

raidi au fenouil sec, fondant de fenouil, purée de pommes de terre à l'huile citronnée

CHF. 51.-/€ 39.-

LA GAMBAS SAUVAGE

grillée, petit vol-au-vent de ris de veau aux câpres et asperges vertes du Perthuis

CHF. 55.-/€ 42.-

LE ST PIERRE

au parfum de laurier, purée d'aubergines au mascarpone, tapioca au safran

CHF. 58.-/€ 44.-

Suggestion de poissons selon arrivage

La Terre

LE COCHON IBERIQUE

rôti au sautoir, moquettes de Vendée aux poivrons confits et olives de Nice

CHF. 47.-/€ 36.-

LE VEAU DU PAYS

*le filet à la casserole, « épinards et pommes golden » au wasabi,
jus au piment d'Espelette*

CHF. 51.-/€ 43.-

LE BŒUF DE SIMMENTAL

*en tournedos, fondant de côtes de blette au parfum de lomo Pata Negra,
pommes de terre nouvelles confites au jus*

CHF. 54.-/€ 45.-

LE PIGEON DE VENDEE

cuit à basse température, la cuisse en tempura, petit ragoût de légumes printaniers

CHF. 56.-/€ 46.-

L'AGNEAU ALLAITON DE L'AVEYRON

rôti, cigare croustillant de la poitrine confite, purée de pois chiche au cumin

CHF. 58.-/€ 47.-



Plateau de fromages affinés CHF. 16.-/€ 12.-

Suggestion d'accompagnement : Porto Rozès Vintage 2003 CHF 13.-/€ 10.-

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

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