

LE CHEF, BRUNO MARCHAL,

revisite les classiques du terroir et sublime
des produits choisis avec soin, le plus souvent
auprès de producteurs locaux.

Sa philosophie? Proposer une cuisine classique dans
ses références, audacieuse dans ses interprétations
et toujours raisonnable dans ses prix.



*Côté Square innove en proposant une approche «sur mesure».
Pour signaler votre souhait d'un service discret aux interventions limitées, disposez le code couleur du côté rouge;
à l'inverse le côté vert indiquera votre désir de bénéficier d'un service classique.*

MENUS

La Pêche à l'Honneur

LE MENU DES PÊCHEURS

Tartare de Saint-Jacques et huîtres, noix rôtie et mousse d'avocat

—  —

Dos de cabillaud au lard de Colonnata,
oignon rouge et carotte, sauce bordelaise

—  —

Entremets poire-caramel

CHF 86.- (*Supplément chariot de fromages CHF 12.-*)

LE MENU CHEMINS DES ÉPICURIENS

*(Menu dégustation servi le soir pour 2, 4, 6...convives,
dernière commande à 21h00)*

Foie gras des Landes

—  —

Cœur de thon mi-cuit

—  —

Rouget snacké

—  —

Filet de bœuf et joue braisée

—  —

Dessert au choix
(Sablé breton, ou Tout chocolat, ou Entremets...)

CHF 110.- (*Supplément chariot de fromages CHF 12.-*)

LE MENU CHEMINS DES GOURMETS

Sauté de chanterelles et panais en persillade, velouté de topinambours

—  —

Filet de cochon à l'italienne, rôti au lard et origan,
patate douce, duo de choux

—  —

Tout chocolat

CHF 73.- *(Supplément chariot de fromages CHF 12.-)*

LE MENU CHEMINS DES PASSIONNÉS

(Dernière commande à 13h30 le midi et 21h30 le soir)

Foie gras des Landes, figues et noisettes torréfiées

—  —

Saumon d'Ecosse, fenouil aux olives, beurre battu au citron Meyer

—  —

Poitrine de volaille aux fruits secs des « mendiants »,
pressé de légumes oubliés

—  —

Sablé breton à l'orange sanguine, meringue italienne

CHF 90.- *(Supplément chariot de fromages CHF 12.-)*

Plats Végétariens sur demande