

## ENTRÉES

### « LA RAVIOLE »

Raviole farcie au tofu et champignons, bouillon Dashi, tempura de pleurotes roses, sorbet betterave, huile de piment  
(VEGAN)

17.-

### « L'ASPERGE VERTE »

Panna cotta de vacherin, asperges vertes grillées et en pickles, sorbet de fraises lactofermentées, crunchy quinoa

19.-

### « LE VITELLO TONNATO »

Carpaccio de veau cuit en basse température, sauce tonnato, tomates cherry confites, câpres frites, poudre d'olives noires

21.-

## PLATS

### « L'ASPERGE BLANCHE »

Asperges blanches grillées, riz venere, émulsion d'ail des ours, crumble salé, pickles de shimeji  
(VEGAN)

36.-

### « LA TRUITE GUIBERT »

Filet de truite blanche à la plancha, lentilles beluga en vinaigrette, purée de petits pois à la menthe, fèves glacées au miso, sauce basilic thaï

41.-

### « LE CONFIT DE CANARD »

Cuisse de canard confite 48 heures, hummus, barba di frate, jus réduit à l'ail noir, pois chiches frits

39.-

## DESSERTS

### « LA BRÛLÉE »

Crème brûlée au citron et basilic  
(SANS GLUTEN – SANS LACTOSE)

12.-

### « LA TARTELETTE À LA RHUBARBE »

Pâte brisée, rhubarbe en compotée et pochée, siphon chocolat blanc, sorbet verveine

16.-

### « GLACES ET SORBETS MAISON »

Notre équipe vous renseigne volontiers sur nos arômes

4.- par boule de glace

# CARTE DU SOIR



PROVENANCE DES VIANDES :

Canard : France / Veau : Suisse / Truite : Suisse

Achévé d'imprimer en avril 2026.

Conception graphique : /  
Studio Bastien Habegger © 2026