

Carte d'automne

Notre plat du jour

25.-

Servie de 12h à 15h et de 19h à 23h

Entrées

Mesclun d'automne et taboulé de quinoa à la grenade, vinaigrette à la mangue, girolles et cèpes Chardonnay « Classic », Beringer, Napa Valley 2015	24.- 10.-
Salade d'artichauts et de homard, vinaigrette à la coriandre Chardonnay, Domaine des Curiades, R. Dupraz, Lully 2016	32.- 11.-
Tartare de veau et obsiblu en nid d'ange, truffes noires du Périgord Chablis « Vieilles Vignes de Sainte-Claire » Domaine Brocard 2015	28.- 14.-
Cœur de saumon d'Ecosse label rouge « fumé par nos soins », espuma de wasabi, salade d'endives à l'huile de citron et perles de Chine Gewürztraminer, Domaine Trimbach 2014	26.- 15.-
Dim sum de homard et gambas à la coriandre et au citron vert, sauce thaï La Petite Arvine, P.-A. Crettenand 2014	28.- 18.-

Pâtes & Risotto

Penne aux deux saumons, cru et « fumé par nos soins », crème à l'aneth Chardonnay Planeta, Sicile 2013	26.- 14.-
Risotto crémeux aromatisé à la truffe, tuile de parmesan Le Volte Dell'Ornellaia, Toscane 2012	30.- 18.-
Risotto de boulgour, légumes croquants à l'huile extra vierge, purée d'herbes fraîches et émulsion coco Crozes-Hermitage, Les Palignons, Les Vins de Vienne 2014	29.- 12.-
Risotto ou pâtes et sa garniture du moment (en saison)	selon arrivage

Poissons

Pavé de saumon d'Ecosse label rouge façon teriyaki, ruban de carottes à la crème et gingembre confit Château de Selle, Domaine Ott	38.- 18.-
Espadon yuzu-miso, pak choï braisé au sésame, risotto de quinoa et brunoise de légumes Les Brulières de Beychevelle, Haut-Médoc 2009	40.- 19.-
Sleepy rock lobster et obsiblu juste snackées à l'huile d'olives extra vierge à la mandarine, riz jasmin Puligny-Montrachet « Villages », Domaine Bouzereau 2015	44.- 25.-

Viandes

Suprême de poulet fermier, farce fine au foie gras, jus de volaille Rossini, salade d'épinards et noisettes torréfiées du Piémont, gnocchi « maison » Château Chauvin, Grand Cru classé, Héritiers Ondet, Saint-Emilion 2006	39.- 14.-
Filet mignon de veau fermier « retour de balade en forêt », jus réduit, polenta crémeuse et tomates myrtille rôties Pouilly Fuissé « Terroir de Vergisson », Domaine Lassarat 2013	55.- 16.-
Filet de bœuf black Angus et sauce au poivre 5 baies, pommes purée aux herbes et chips de pommes de terre grenaille Château Cos d'Estournel, 2e Cru classé, Saint-Estèphe, Bordeaux 2008	58.- 48.-

Fromages et Desserts

Assortiment de fromages suisses, pain aux céréales et miel aux 1000 fleurs (Gruyère vieux, Tomme vaudoise de Rougemont, Tomme de brebis du Moléson) Merlot « Marquis de Coudrée », Domaine des Curiades, R. Dupraz, Lully 2015	21.- 14.-
Mœlleux au chocolat, glace à la vanille Bourbon Tokaji Aszu « 3 Puttonyos », Domaine Hetszölö 2008 (5cl)	17.- 10.-
Tiramisu glacé, éclats de noisettes du Piémont caramélisées Moscato d'Asti, La Spinetta 2015	15.- 12.-
Déclinaison autour de la mangue Deutz Brut Classic	16.- 19.-
Royale au chocolat intense, dôme croquant et coulis de la passion Bourgogne Pinot Noir, Domaine de Montille 2012	16.- 17.-
Juste quelques douceurs du moment ColleMassari « Riserva », Montecucco, E. Bertarelli, Toscane 2012	14.- 11.-