

# 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.-