

Carte de printemps

Carte de printemps créée et élaborée par notre chef Arthur Jolivald.

Notre plat du jour gourmand	25.-
Notre plat du jour en légèreté	25.-

Servie de 12h à 15h et de 19h à 23h

Entrées

Gravlax de saumon, kumbawa, mangue/café, pickles de légumes et jeunes pousses en passion Pinot Gris, Domaine du Centaure, C. Ramu, Dardagny 2015	26.- 12.-
Sphère de cabillaud et piquillos, coulis de poivron épicé, pesto roquette/basilic Grand Bateau de Beychevelle, vinifié par Château Beychevelle, Entre-deux-mer 2014	19.- 9.-
Salade de jeunes pousses aux saveurs méditerranéennes, légumes antipasti et copeaux de parmesan Chardonnay "Classic", Beringer, Napa Valley 2014	22.- 10.-
Carpaccio et espuma de betterave, Appenzeller, viande des Grisons et œuf parfait, vinaigrette tiède au jus de volaille et huile de noisettes Pouilly Fuissé « Terroir de Vergisson », Domaine Lassarat, Bourgogne 2013	26.- 16.-
Royale d'asperges, vierge de légumes tièdes, pousses de roquette et parmesan Chablis Williame Fèvre, "Pulse" Edition limitée, Bourgogne 2014	31.- 14.-
Dim sum de homard/gambas à la coriandre et au citron vert, sauce thaï Puligny-Montrachet Villages, Domaine Bouzereau, Bourgogne 2015	28.- 25.-

Pâtes & Risotto

Conchiglioni "alle vongole", coques et couteaux grillés, écume de coquillages La Petite Arvine, P.-A. Creffenand 2014	32.- 18.-
Risotto crémeux à l'huile de truffes sous un voile de parmesan ColleMassari "Riserva", Montecucco, E. Bertarelli, Toscane 2012	30.- 11.-
Risotto crémeux aux pointes d'asperges, écume de bouillon à la citronnelle Chardonnay Planeta, Sicile 2013	26.- 14.-

Poissons

Pavé de saumon d'Ecosse façon teriyaki, ruban de carottes au gingembre confit et pignons de pin Château Miraval, Propriété de Brad Pitt et Angelina Jolie, Côtes de Provence	38.- 14.-
Ombre chevalier, glaçage fenouil, légumes au gingembre, texture tomate/citronnelle Pinot Gris, Domaine du Centaure, C. Ramu, Dardagny 2015	42.- 12.-
Tataki de thon, sésame et coriandre fraîche, légumes croquants et soba au wok Chardonnay, Domaine des Curiades, R. Dupraz, Lully 2014	56.- 11.-

Viandes

Filet de bœuf grillé, échalotes en 3 textures, jus corsé, écrasée de pommes de terre aux herbes du maquis, Cos d'Estournel, 2e Cru classé, Saint-Estèphe, Bordeaux 2008	58.- 45.-
Filet de canette laquée, mousseline de céleri/cardamome et wok de légumes Crozes-Hermitage, Domaine des Grands Chemins, Delas 2010	48.- 12.-
Suprême de volaille fermière contisé à la truffe, risotto crémeux aux pointes d'asperges, jus réduit Le Volte Dell'Ornellaia, Toscane 2012	54.- 17.-

Fromages et Desserts

Assortiment de fromages suisses, pain aux céréales et miel aux 1000 fleurs (Appenzeller, Tête de Moine, Brie suisse) Merlot "Marquis de Coudrée", Domaine des Curiades, R. Dupraz, Lully 2014	18.- 14.-
Tiramisu glacé, crémeux de café léger, éclats de pralin Gewürztraminer, Domaine Trimbach 2014	15.- 15.-
Nage de fruits exotiques, sirop vanille/yuzu, gelée coco, sorbet passion Tokaji Aszu «3 Puttonyos», Domaine Hetszölö 2004	17.- 10.-
Ananas rôti, espuma petit suisse et crumble à la cacahuète, ganache au chocolat blanc/gingembre Deutz Brut classic	16.- 19.-
Coulant au chocolat et fève de tonka, glace à la vanille Bourbon Deutz Brut Rosé	20.- 24.-