

ENTRÉES

L'ARTICHAUT 22.-

Scamorza, lard aux herbes suisses, salade de haricots échalotes, oignons frits

ASPERGE CUITE ET CRUE 21.-

Panisse croustillante, sabayon chèvre frais, sarrasin grillé pickles de légumes

TATAKI DE CANARD 24.-

Carpaccio colrave, fermentation de pomme, edamame, sésame

CEVICHE 23.-

Maïs grillé, mini concombre, jalapeño, cacahuète et leche de tigre

PLATS

RUMSTECK OU FILET DE BOEUF 47/50.-

Purée de pommes de terre, celtuce grillée, jus de boeuf corsé

CARRÉ D'AGNEAU À PARTAGER CUIT AU KONRO 50.-

Frijoles coriandre, légumes de saison, beurre au bois brulé, jus de viande à l'aspérule odorante

RAVIOLE OUVERTE DE COCHON 40.-

Bouillon aux herbes fraîches, pakchoï et chips d'oignon

ROYAL DE PETITS-POIS 29.-

Pois Gourmands, citrons confits, noisettes grillées et sérac zaatar

TRUITE DE MER 31.-

Cuite à l'unilatérale, blette farcie tomate séchée et basilic thaï, tapioca et vierge au thym citron

CÔTE DE BŒUF 1KG À PARTAGER 130.-

Frites maison et légumes de saison, sauce béarnaise ou jus de viande



DIGESTIFS

Williamine 4cl	15.-
Abricotine 4cl	15.-
Framboisine 4cl	15.-
«Moitié-Moitié» 4cl	15.-
Chartreuse jaune 4cl	18.-
Armagnac XO 4cl	18.-
Cognac VSOP 4cl	18.-
Bailey's 4cl	13.-
Limoncello 4cl	12.-
Get 27 4cl	12.-
Amaretto 4cl	12.-
Grappa Barolo 4cl	20.-
Grappa Moscato 4cl	20.-

DESSERTS

RHUBARBE CROUSTILLANTE 14.-
Glace aux herbes fraîches

TARTE AU CITRON ET BASILIC 14.-

FONDANT AU CHOCOLAT 14.-
Tartare de framboise et feuille de shizo

