

## Mise en appétit

*Panaché de salades de saison*  
8.00

*Velouté de champignons et œuf poché à  
basse température*  
15.00

*Aumônière croustillante de chèvre, poire et miel*  
16.00

*Tartare de thon, crème d'avocat, légumes croquants*  
21.00

*Carpaccio de Saint-Jacques parfumé à la mandarine*  
23.00

*Gambas flambées au Pastis et riz noir Vénééré*  
20.00

*Trilogie de foie gras de canard maison*  
24.00

## Les suites

*Pavé de thon snacké au sésame*  
40.00

*Noix de Saint-Jacques rôties, crème safranée*  
42.00

*Ravioles de homard et sa bisque*  
39.00

*Gambas au curry vert et lait de coco*  
38.00

*Rack d'agneau et son jus corsé*  
40.00

*Filet de bœuf et réduction de porto 42.00*  
*ou façon Rossini 48.00*

*Risotto aux champignons et huile de truffes blanches*  
36.00

*Curry vert végétarien, légumes et tofu*  
32.00

Origines des viandes

Bœuf : CH / Agneau : NZ / Canard : FR

Les Prix sont en SFr. - TVA 8% incluse