

La Carte de la Table des Ecrivains

Nous vous encourageons à choisir votre dessert en début du repas, pour nous permettre de préparer votre dessert avec toute l'attention qu'il se doit

Suggestion de Saison

Les Huîtres de Cancale

Numéro 3, beurre d'algues et pain de seigle, 6 / 12

CHF 26.-/CHF 49.-

Introduction

Le Foie Gras des Landes

Cœur truffé et brioche

CHF 33.-

L'escargot de Bourgogne

Feuilleté croustillant, bouillon léger à l'ail doux et noisettes

CHF 29.-

Les Saint-Jacques

En carpaccio aux agrumes, crèmeux de courge et Yuzu

CHF 32.-

Le Bison

Tartare au whisky et poivre fumée, pousses de salicorne

CHF 31.-

Paragraphe salé

Les Gambas

Raviole maison aux petits légumes de saison, bisque crémeuse infusée à la citronnelle

CHF 46.-

La Lotte

Rôtie au lard du Valais, ail confit au thym, panais au beurre fumé, jus de veau corsé

CHF 48.-

Le Chapon

Contisé à la truffe, fricassées de morilles, pomme purée onctueuse

CHF 49.-

Le Filet de Bœuf

Rossini au foie gras poêlé, pommes grenailles confites au thym

CHF 55.-

Conclusion

Le Fromage

Assiette affinée du maître fromager J.A. Dufaux

CHF 17.-

La Pomme verte

Pavlova, parfum de gingembre, sorbet pomme

CHF 17.-

La Noisette

Tartelette croustillante, gianduja et praline

CHF 17.-

Les Fruits de Saison

Nage parfumée à la verveine, pain de Gênes

CHF 17.-

Origines / Poissons : USA et France / Viandes : France, Canada et Suisse Service et TVA 7.7% inclus
Informez-nous de vos allergies et intolérances.

