

# Bienvenue à La Table des Écrivains

## ENTREES

---

Fraîcheur de petits pois & menthe, thon rouge fumé par nos soins	CHF 24.-
Crabe des neiges au curry, carpaccio de courgettes aux agrumes	CHF 26.-
Foie gras de la Maison Rougié, chutney rhubarbe et son coulis	CHF 35.-

## PLATS

---

Chausson de légumes du soleil et sa sauce vierge – 15 min de cuisson	CHF 34.-
Pavé de Sandre rôti, trilogie de choux, sauce soja-yuzu	CHF 44.-
Noix d'entrecôte de Bœuf grillée, tartelette de côtes de bettes et girolles, jus au lard	CHF 52.-
La Suggestion du Chef	CHF 49.-

## DESSERTS

---

Baba au rhum	CHF 13.-
Palet au chocolat noir et basilic, confit citron jaune	CHF 16.-
Tartelette aux nectarines, nougatine amande et crème au poivre de Sichuan	CHF 17.-
Autour du fruit de la passion, biscuit coco et pomme verte au gingembre	CHF 18.-

### LA FORMULE DU JOUR LE MIDI : *du mardi au vendredi midi*

Entrée, plat & dessert du jour dès CHF 39.- par personne

Plat du jour dès CHF 22.- par personne

*Chères Clientes, Chers Clients n'hésitez pas à informer notre personnel de vos allergies ou intolérance*

## *Le Menu des artistes*

### Mise en bouche

\*\*\*

Crabe des neiges au curry, carpaccio de courgettes aux agrumes

\*\*\*

Pavé de Sandre rôti, trilogie de choux, sauce soja-yuzu

\*\*\*

Noix d'entrecôte de Bœuf grillée,  
tartelette de côtes de bettes et girolles, jus au lard

\*\*\*

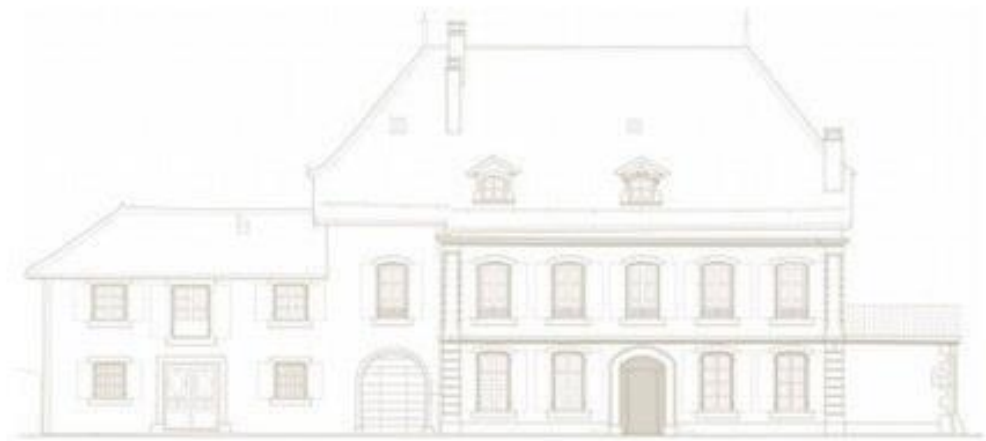
Palet au chocolat noir et basilic, confit citron jaune

\*\*\*

### Mignardises

**CHF 98.- par personne**

*CHF 110.- par personne avec fromage*



*Chères Clientes, Chers Clients n'hésitez pas à informer notre personnel de vos allergies ou intolérance*