

## La Carte de la Table des Ecrivains

Proposé uniquement le soir du mardi au samedi



### Introduction

#### L'Asperge

Verte en deux textures, Œuf bio basse température,  
Saumon fumé maison en copeaux

CHF 26.-

#### Le Foie gras

Terrine mi-cuite au Chocolat, chutney aux Cerises Noires  
Pain Nordique aux Graines

CHF 32.-

#### Le Homard

Queue décortiquée marinée à la salsa de fruits et Coriandre  
Guacamole d'Avocat au lait de Coco, gelée de Crustacés

CHF 32.-

### Paragraphe salé

#### Le Turbot

Filet vapeur en baluchon de côtes de Bettles, velouté Champagne  
Riz Arborio en Risotto à l'encre de Seiche

CHF 52.-

#### Le Cochon Suisse

Poitrine laqué au Miel et Gambas poêlées au Citron et Orange  
Petits pois à la Française et Lard Valaisan

CHF 48.-

#### L'Agneau

Carré désossé en galette de Blé noir, sauce Ail et Porto  
Tomates confites au Romarin et premiers légumes de Printemps

CHF 52.-

### Conclusion

#### Le Fromage

Assiette affinée du maître fromager J.A. Dufaux

CHF 18.-

#### Le Chocolat

Palet pur Caraïbes au Streusel Chocolat, coulis café  
Crème glacée à la Vanille aux éclats de Nougatines

CHF 18.-

#### Le Citron

Crèmeux au thym, sablé Breton à la Fleur de Sel, Meringue aux Agrumes  
Sorbet Citron Yuzu

CHF 18.-

#### Les Fruits Rouges

Crème prise Pistache, crumble aux amandes  
Coulis palette du peintre granité muroise

CHF 18.-

*Origines des poissons & viandes : France  
Consultez les allergènes via le QR code  
Service et TVA 7.7% inclus*