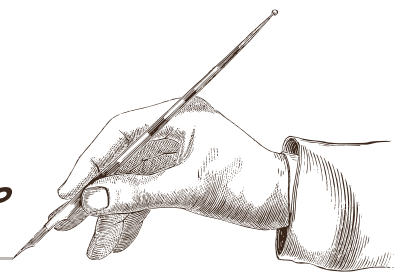


La carte de la Table des Écrivains



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

Introduction

Déclinaison de tomates pleine terre	26.-
Burrata et viande séchée de Genève, huile de Crète A.O.P Koronekes, balsamique blanc	
Le bar	29.-
Crudo de bar, pêche et abricots du Valais légèrement brûlés, huile de coriandre	
La salade périgourdine	28.-
Foie gras truffé, magret fumé, gésiers, haricots verts et framboises	
La betterave rôtie ☞	26.-
Serac fumé, noix torréfiées, vinaigrette au miel	

Paragraphe salé

Le poulpe	46.-
Snacké à la plancha, fenouil braisé, espuma de pomme de terre au chorizo, chimichurri	
Le bœuf	49.-
Cœur de rumsteack rôti, pommes pont-neuf, salade de pousses d'épinard, béarnaise	
La volaille	47.-
Suprême farci aux olives de Kalamata et tomates séchées, piperade à l'ail confit, feta, jus corsé à l'origan	
La truffe fraîche d'été ☞	48.-
Rapée minute, risotto Carnaroli, Parmigiano Reggiano	

Conclusion

Le fromage	15.-
Assiette affinée du Maître Fromager J.A. Dufaux à Morges	
Le chocolat noir et le café	15.-
Entremets mousse chocolat noir, ganache café, glace café blanc de l'Artisan Glacier	
L'abricot du Valais	15.-
Tarte tatin sur un sablé breton au romarin, tuile croustillante, glace à la fève de tonka de l'Artisan Glacier	
La fraise	15.-
Pavlova, crémeux vanille, coulis fraise-basilic	