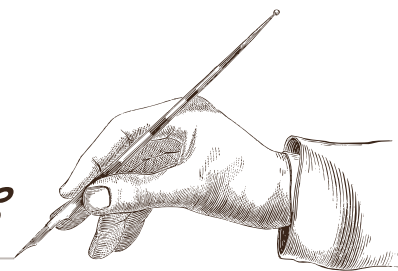


La carte de la Table des Écrivains



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

Le veau Swiss Farmer Kalb En tartare aux citrons confits, poutargue, crème de thon légèrement acidulée	27.-
Le thon mi-cuit Tataki, sauce Yakumi, papaye et sésame prune	29.-
Les morilles Organic ☞ En fricassée, médaillons de volaille et espuma à l'ail des ours	28.-
Les asperges vertes, petits pois, fèves ☞ Salade de pousses d'épinard, vinaigrette aux essences de truffe et huile d'olive de Crète A.O.P	26.-

Paragraphe salé

L'agneau de l'Alpstein Quasi rôti en croûte d'herbes fraîches et primeurs en harmonie, jus thym-anchois	55.-
Le bœuf, maison Minder à Avenches Cœur de rumsteack, fleur de courgette farcie aux blettes et à la moelle, jus tranché au basilic	48.-
L'omble chevalier Snacké à la plancha, riz venere, pousses d'épinard en salade et beurre battu au citron	49.-
La fera du Lac Léman Crèmeux petits pois, framboises et verveine	48.-

Conclusion

Le fromage Assiette affinée du Maître Fromager J.A. Dufaux	15.-
La fraise Comme un fraisier, crème mascarpone, sorbet fraise	15.-
La cerise Clafoutis, sirop au basilic, glace amarena	15.-
Les trois chocolats Espuma à la fève de tonka	15.-