

La carte de la Table des Écrivains



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

Introduction

Le saumon Label Rouge Gravelax aux agrumes et miso	29.-
L'œuf Bio Suisse 64°C, polenta au syphon, champignons et jus de volaille	27.-
Les salsifis En deux textures, crème de truffe, huile de persil plat	26.-
La Saint-Jacques En carpaccio, crémeux de butternut aux agrumes	33.-

Paragraphe Salé

L'échine croustillante de cochon Kräuter Pommes grenailles au sel, sauce chimichurri et jus corsé	48.-
Le faux fillet de bœuf Black Angus Au poivre noir, jus court au basilic, gratin de chou-rave	55.-
Le pavé de bar de ligne Cuit sur peau, mousseline carottes-gingembre, bouillon de crevettes parfumé aux agrumes	53.-
Le riz Arborio Risotto au vin rouge, moelle et champignons, réduction de betterave	46.-

Conclusion

Le fromage Assiette affinée du Maître Fromager J.A. Dufaux	15.-
Les fruits exotiques Nage au gingembre, crémeux et sorbet passion de L'Artisan Glacier	15.-
Le chocolat Palet croustillant aux deux chocolats, fève tonka et glace café de L'Artisan Glacier	15.-
Le safran Crème brûlée, tuile aux amandes	15.-