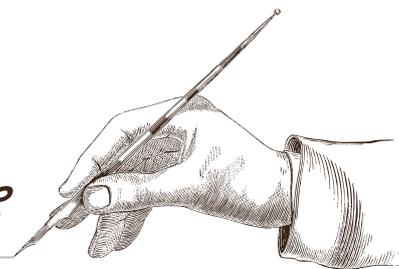


La carte de la Table des Écrivains



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 Burrata et viande séchée de Genève, huile de Crète A.O.P Koronekes, balsamique blanc	26.-
Le bar Crudo de bar, pêche et abricots du Valais légèrement brûlés, huile de coriandre	29.-
La salade périgourdine Foie gras truffé, magret fumé, gésiers, haricots verts et framboises	28.-
L'oeuf bio Cuit à 64° degrés, chanterelles, espuma truffe parmesan	26.-

Paragraphe salé

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

Conclusion

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