

Au gré du temps

LES PRÉMICES

Les beaux Bolets, fine tarte réconfortante et son jus infusé au romarin.	42.-
Le Saumon des Grisons, coloré à la flamme façon oshi sushi.	48.-
Le Tourteau mémoire d'une ruelle Hongkongaise.	50.-
Les Jambonnettes de Vallorbe à la mode des Frouzes.	66.-
Le Homard Bleu Breton, sensuellement rôti, doux parfum de miso du Pays.	68.-

L'EAU, LA PIÈCE MAÎTRESSE

Le Sandre des lacs Suisses poché, amandine fermentée, jus d'une choucroute.	62.-
Le Rouget de Roche en souvenir de Saint-Tropez.	69.-
La Balade à deux entre Bretagne et terre Romande.	158.-

LA TERRE, LA PIÈCE MAÎTRESSE

La Carotte en textures, vinaigrette chaude au ras el-hanout.	42.-
Le Ris de Veau du Pays en Tonkatsu, sauce barbecue.	62.-
Le Chevreuil de chasse au bois de genévrier, betterave fondante, sauce poivrade.	65.-
La Pintade de Bresse soyeuse, le coffre frotté au curry madras, la cuisse croustillante, jus intense.	72.-

L'ALPAGE SUISSE

Le Gruyère AOP, gourmandise d'une religieuse Suisse.	25.-
La collection de Fromages passionnément affinés.	28.-

INSTANT SUCRÉ

La Myrtille sauvage, nuage lactée, fraîcheur de Dézaley.	29.-
La Pomme verte Granny Smith et l'herbe dragon.	29.-
Le Soufflé à la noisette du Piémont, crème glacée au lait des Alpes.	29.-

Le Saumon des Grisons, coloré à la flamme façon oshi sushi.

Le Tourteau mémoire d'une ruelle Hongkongaise.

Le Sandre des lacs Suisses poché, amandine fermentée, jus d'une choucroute.

La Pintade de Bresse soyeuse, le coffre frotté au curry madras, la cuisse croustillante, jus intense.

Le Gruyère AOP, gourmandise d'une religieuse Suisse.

La Myrtille sauvage, nuage lactée, fraîcheur de Dézaley.

QUATRE INSTANTS CHF 158.-

Le Saumon, Le Sandre, La Pintade, La Myrtille

CINQ INSTANTS CHF 185.-

Le Saumon, Le Tourteau, Le Sandre, La Pintade, La Myrtille

SIX INSTANTS CHF 198.-

La Route des vins spécialement concoctée
par notre équipe de sommeliers

Dégustations 4dl CHF 72.-
Dégustations 5dl CHF 85.-
Dégustations 6dl CHF 98.-

Franck Pelux