



ENTREES

Tomate - mozzarella en trompe l'oeil | Déclinaison de basilic

17.-

Interprétation d'un melon - jambon cru | Émulsion de roquette

19.-

Sèche saisie à l'huile d'olive | Pastèque confite | Bouillon aux amandes

22.-

Bar de ligne rôti | Vierge de légumes et coriandre | Condiment d'agrumes

26.-



PLATS

Boeuf du pays | Jus aux épices | Riz croustillant | Carottes déclinées

41.-

Agneau Suisse | Canneloni maison | Mousseline de pois chiche | Radis cru

43.-

Crudo de veau | Langoustine | Écume terre-mer | Patate douce croustillante | Pickles

44.-

Saumon de Lostallo | chutney framboise - lavande | Quinoa en légèreté | Fleurs de courgette

39.-

Homard bleu comme un pot-au-feu d'été | Gel de citron vert

69.-



FROMAGE ET DESSERTS

Fromages de la région | Confiture maison | Fruits secs

15.-

Douceur pêche - nectarine | Bouillon kéfir | Meringue croquante

15.-

Chou farci | Crèmeux praliné | Chocolat Guanaja en deux températures

15.-

Tomates cerises confites | Gaspacho fraise - rhubarbe | Crèmeux yuzu | Sorbet rhubarbe

15.-