

Entrées

- Mesclun et légumes crus, tomates cerises. 12 Chf
- Brioche salée façon pain perdu, cèpes, champignons de Paris, viande des Grisons, noix et vieux Parmesan. 22,50 Chf
- Carpaccio de potimarron, féta, noisettes, pesto et jaune d'œuf confit. 19,50 Chf
- Panna cotta de chou-fleur, gravlax d'omble chevalier, gressin artisanal et perles de citron. 21,50 Chf
- Poulpe tiède rôti au paprika, caviar de tomates confites, vierge tomate courgette. 22,50 Chf
- Tartare de gambas, guacamole maison, chutney de mangue et Timut. 23,50 Chf
- Fondue Moitié Moitié revisitée, pommes de terre Grenaille, fondue d'échalottes et lard Carougeois. 22,50 Chf

Plats

- **Ravioles aux potimarrons**, Burrata crémeuse, graines de courge caramélisées, pesto de roquette. 29 Chf
- **Sandre rôti**, risotto aux petits pois, vierge aux citrons confits et basilic. 39 Chf
- **Macaroni du Chef**, gambas, écrevisses, Vongole et moules, émulsion safranée. 38 Chf
- **Tartare de gambas**, guacamole maison, chutney de mangue et Timut, frites de patates douces. 38 Chf
- **Burger de veau**, béarnaise maison, laitue, tomates, cornichons, Pickles d'oignons, frites maison. 36 Chf
- **Tataki de bœuf façon tigre qui pleure**, mousseline carotte gingembre, cacahuètes au wasabi, 39 Chf
Potatoes maison
- **Noisette d'agneau en basse température**, croûte d'olive Kalamata, artichaut, pommes Anna, jus réduit. 39 Chf
- **Mignon de porc façon Wellington**, duxelles de cèpes truffés, mousseline de pomme de terre, jus truffé. 39 Chf
- **Linguine 'véritable carbonara truffée'** (Tuber Aestivum), servi dans ça meule de pecorino. 36 Chf
- **Tartare de bœuf au couteau**, cornichons, oignons, câpres, ciboulette, 36 Chf
Assaisonnements à votre convenance, frites maison
- **Tartare de bœuf au couteau aromatisé à la truffe d'été** (Tuber Aestivum), 38 Chf
Tomates confites et Burrata crémeuse, frites maison.