

# CARTE

## d'hiver

### ENTRÉES

Velouté de topinambours au lait d'amande, émulsion aux herbes	CHF 16.00
Rosace de Saint-Jacques et crabe, avocat et citronnelle	CHF 16.00
Cœur de saumon en marinade de gravelax, queue de crevette fumée	CHF 22.00

### VÉGÉTARIENS

Tarte fine au quinoa et petits légumes, espuma d'ail persillé	CHF 24.00
Gnocchis de semoule snackés aux artichauts et topinambours	CHF 26.00
Ravioles de ricotta, butternut et noix, copeaux de truffe noire	CHF 32.00

### POISSONS & CRUSTACÉS

Tagliatelles de seiches, praires au fumet de curcuma et risotto noir	CHF 34.00
Cabillaud poché, coquillages et haricots blancs au jus de bouillabaisse	CHF 36.00
Homard snacké, pappardelles et légumes, bisque réduite	CHF 45.00

### VOLAILLES & VIANDES

Suprême de volaille fermière poché, légumes d'une poule au pot au bouillon	CHF 36.00
Bœuf en deux façons, pommes de terre vitelottes et cardons épineux	CHF 40.00
Filet de bison, poivre de tasmanie et cranberry, scorsonères braisées	CHF 45.00

### DESSERTS

Papillote de mangue aux épices, tuile au sésame noir, sorbet chocolat et piment d'Espelette	CHF 12.00
Crème brûlée mandarine	CHF 14.00
Feuille à feuille chocolaté au gianduja et marmelade de kumquats	CHF 16.00

