

LE

MENU

DÉGUSTATION

LE MENU DÉGUSTATION

L'Amuse-bouche

—

La Fraîcheur de homard au céleri et combawa

—

Le Bar de ligne sauvage doré sur peau,
nage de coquillages, fregola sarde

—

Le Foie gras de canard du Sud-Ouest aux endives caramélisées,
sucs d'oranges bio

—

Le Mignon de veau du Pays,
agnelloti de joues en dashi à la moelle et pickles d'oignons

—

Le Chariot de fromage

—

Le Cappuccino pistache, sorbet mandarine Paterno

—

Le Palet mousse chocolat Maracaibo, ananas et kumquat farci

Pour les végétariens nous vous proposons
le menu complet adapté à votre régime

MENU COMPLET

CHF 188.-

MENU COURT

CHF 150.-

avec deux entrées et sans le cappuccino

LA

CARTE

DU CHEF

LA CARTE DU CHEF

LES ENTRÉES

Le Carpaccio de lapereau de nos fermes singinoises,
son tartare aux graines de tournesol,
foie gras de canard au naturel

CHF 62.-

La Salade de langoustine snackée au riz soufflé,
coquille St-Jacques marinée au yuzu

CHF 68.-

La Fraîcheur de légumes oubliés du marché
aux truffes noires du Périgord

CHF 65.-

Le Foie gras de canard du Sud-Ouest, essence de queue
de bœuf aux légumes oubliés parfumée à la livèche

CHF 65.-

Les Ravioles de boudin noir aux échalotes confites
et pommes caramélisées, beurre au vieux cidre de
Normandie

CHF 60.-

LES POISSONS

Le Dos de sandre du lac doré sur peau, navets confits,
radis blanc et spaghettis de radis noir, mousse au
cresson

CHF 68.-

Le Pavé de turbot de Bretagne doré sur peau en croûte
d'anchois, sa crème émulsionnée

CHF 95.-

Le Demi-homard breton rôti sur carapace, coquille
St-Jacques, potée de fregola sarde aux dés de poireau
et lardon, jus réduit

CHF 105.-

LA CARTE DU CHEF

LES VIANDES

Le Cœur de filet de bœuf du Pays rassi sur l'os,
foie gras de canard à la confiture d'oignons confits au
vin rouge

CHF 80.-

La Pièce de mignon de veau du Pays,
sa joue glacée aux cardons de Genève et truffes noires
du Périgord

CHF 82.-

La Selle d'agneau bio de Chandossel en croûte
d'agrumes, brunoise de betteraves rouges parfumées à
l'huile de Caméline

CHF 78.-

Le Pigeonneau des deux Sèvres rôti,
grué de cacao en mousseline de chou-fleur,
sauce aux truffes du Périgord

CHF 82.-

LES DESSERTS

L'Assortiment de glaces et sorbets du moment

CHF 28.-

L'Anneau croquant Maracuja, crème glacée
à la noix de coco, pesto menthe-citronnelle

CHF 30.-

La Tatin de pommes caramélisées Topaz Gold
au lait de châtaignes, sorbet coing

CHF 32.-

La Sphère fondante au chocolat pur Bolivia,
glace à la fève de noix de Tonka

CHF 30.-

Le Parfait glacé moka blanc, sa fraîcheur glacé
au vin cuit, farandole hivernale

CHF 32.-