



## ENTREES - SHARING PLATES

|  |      |
|--|------|
| Salade de chicons, quinoa, champignons,<br>sauce roquefort                             | 18.- |
| Velouté de topinambour, parmesan,<br>jambon de Parme                                   | 18.- |
| Moules au coco et curcuma  | 22.- |
| Oeuf cuit à basse température, polenta<br>frite, jambon de Parme, mousse de truffe     | 24.- |
| Grosses crevettes en tempura   | 24.- |
| Poulpe légèrement fumé, purée de<br>patates douces                                     | 26.- |
| Terrine de saumon, crème d'amandes,<br>chutney de poires                               | 26.- |
| Thon rouge mariné au soja et au<br>gingembre, confiture de tomates,<br>crème de Wasabi | 26.- |
| Ceviche de Saint-Jacques et grosses<br>crevettes                                       | 28.- |
| Foie gras mi-cuit, betteraves, orange<br>et jolico                                     | 28.- |

## EN ACCOMPAGNEMENT

|                                     |           |
|-------------------------------------|-----------|
| Pain tomaté 1/2 portion / 1 portion | 3.- / 5.- |
|-------------------------------------|-----------|





## PLATS

|   |      |
|---|------|
| Spirale de légumes aromatisés au romarin et au thym, crème de pommes de terre au beurre, mousse de poivrons | 24.- |
| Pâtes, tomates, grosses crevettes   | 28.- |
| Filet de cabillaud en croûte, crème de fromage de chèvre, basilic et pignons                                | 34.- |
| Ombre Chevalier aux champignons sur lit de purée au raifort   | 36.- |
| Tartare de boeuf CH coupé au couteau  | 33.- |
| Secret de porc ibérique sauce aux huitres, riz, légumes   | 36.- |
| Cailles en deux cuissons (plancha et escabeche), crème de foie et pommes de terre à la truffe               | 39.- |

## T-BONE DE BOEUF CH

|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| Dry-Aged env. 500g (1-2 pers.) | 74.-  |
| Dry-Aged env. 750g (2-3 pers.) | 108.- |

Servi avec:

- Sauce miel-moutarde
- Frites maison
- Champignons au vin et à la crème

## SUGGESTION

Poisson du Lac et son accompagnement *selon*  
selon l'inspiration du Chef *arrivage*





## FROMAGES / DESSERTS

|  |      |
|--|------|
| Déclinaison de fromages<br>Michel Reichmuth, Le Fuet               | 12.- |
| Mousse de châtaignes, crumble de<br>chocolat, sauce à la mandarine | 12.- |
| Split banana (textures inversées)                                  | 14.- |
| Tiramisù aux pistaches   | 14.- |
| Noir et Blanc, chaud et froid                                      | 14.- |
| Douceur du moment  | 6.-  |

Note : nos glaces sont produites de manière  
artisanale par la ferme Kämpf de Villeret





## ALLERGENES

Demandez la liste à notre personnel

## PROVENANCE DE NOS METS

Poisson du lac : Suisse  
Crevettes : Argentine  
Moules : Italie, France  
St. Jacques : Japon  
Thon : Espagne, Indonésie  
Saumon : Norvège  
Lotte: France  
Cabillaud : Islande  
Canard: France  
Bœuf : Suisse  
Cailles : France  
Porc: Espagne

