



ENTREES

SHARING PLATES

Salade de gelée de tomates et friture de mozzarella	16.-
Carpaccio de boeuf, câpres et harissa	22.-
Salade de crevettes géantes en escabèche	22.-
Tartare de saumon, coulis de mangue, concombres	24.-
Ceviche de sandre à la lime et au coriandre	26.-
Thon rouge mariné au soja, mousse de wasabi et marmelade d'oignons	26.-
Poulpe sauté, paprika, chips et mousse de poivrons	28.-
Mousse de foie gras de canard, pêches et yaourt	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 26.-

Omble chevalier cuisson basse
température, salade de pommes de
terre persillées 34.-

Tagliata de thon rouge au miel et aux
graines de pavot 36.-

Secret de porc ibérique, légumes en
chimichurri, purée de patates douces 39.-

Gravlax de cheval, boulgour, légumes
croquants 42.-

T-BONE DE BOEUF (CH) SUR PIERRE CHAUDE

Dry-Aged env. 500g (1-2 pers.) 84.-

Dry-Aged env. 750g (2-3 pers.) 108.-

Les T-Bones sont accompagnés de:

- Sauce ailloli
- Frites maison
- Poivronnade

SUGGESTIONS

Menu dégustation: Le Chef est fou 65.-
(sur réservation)

Suggestion du jour: demandez à notre
personnel





FROMAGES / DESSERTS

Déclinaison de fromages, gelée de cannelle Michel Reichmuth, Le Fuet	12.-
Affogato (boule de glace vanille dans un espresso)	7.-
Mousse au coco	11.-
Textures de salade de fruits, génoise, sorbet	12.-
Parfait de maracuya (fruit de la passion)	14.-
(*) Le Prince noir et sa suite Mignardises et chocolat de Chez Rüfi accompagnés d'un café	14.-

Notes :

- nos glaces sont produites de manière artisanale par la ferme Kämpf de Villeret
- (*) le plat ne répond pas entièrement aux exigences du label Fait Maison

