



# Carte des mets

## **Entrées**

*Betterave du marché Cuendet, raifort et omble chevalier fumée / 28.–*

*(supp caviar: CHF 20.–)*

*Tortellini de pot-au-feu, foie gras et truffe noire / 32.–*

*Tatin d'endives, Jersey blue et noix / 24.–*

*Saint-Jacques de plongée, céleri rave et beurre noisette / 36.–*

*Poireau vinaigrette / 22.–*

## **Plats**

*Pièce de bœuf maturée, radicchio treviso et os à moëlle / 56.–*

*Côte de porc de Valentin Chappuis, sauce charcutière / 45.–*

*Sole de petit bateau, écrasé de pommes de terre aux herbes / 65.–*

*Lieu jaune, brocoletti, jus iodé / 51.–*

*Petit épeautre, butternut et Etivaz / 29.–*

## **Desserts**

*Sélection de Fromages / 18.–*

*Vacherin agrumes / 16.–*

*Pomme rôtie, sarrasin et caramel au beurre salé / 18.–*

*Chocolat, noisette et grué de cacao / 19.–*

*Savarin vanillé / 20.–*