

# Carte des mets

## *Entrées*

*Saint-Jacques de Normandie, chou-fleur et oxalys / 34.–*

*Laitue braisée, crème crue et caviar de la maison Kaviari / 32.–*

*Tatin d'échalottes confites, Gruyère d'alpage 36 mois et noix de pécan / 24.–*

*Tartare de veau, émulsion d'huîtres et pousses marines / 38.–*

*Poireau vinaigrette / 22.–*

## *Plats*

*Volaille patte noire de Gruyère, chanterelles et ail noir / 49.-*

*Pièce de bœuf maturée, persil tubéreux et cresson / 58.–*

*Ris de veau, écrevisses du lac Léman et céleri / 62.–*

*Sole de petit bateau, écrasé de pommes de terre aux herbes / 70.–*

*Lieu jaune de ligne, courge butternut et émulsion safranée / 51.–*

*Riso rosso du Piémont, betteraves et fromage de chèvre / 32.–*

## *Desserts*

*Sélection de fromages / 18.–*

*Vacherin coing et marron glacé / 19.–*

*Fraîcheur de clémentines, kaki et poivre de Sichuan / 18.–*

*Chocolat, quinoa et confiture de lait / 19.–*

*Savarin vanillé / 20.–*