

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, carottes nouvelles et jus Périgueux / 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.–