

NOTRE CARTE

LE DEJEUNER

- Mesclun,
Lieu jaune, lentilles vertes & betterave acidulée 28.-

Au coeur du jardin

- Radis en salade, chèvre frais & noix 16.- / 32.-
- Asperges de Christian Wyss, poutargue & rhubarbe 26.- / 48.-

Plongée dans nos lacs

- Omble Chevallier confit, condiment acidulé
& fenouil nouveau glacé 24.- / 44.-

Dans nos pâturages

- Faux-filet mâturé, épinards au beurre & sésame grillé 48.-

LES DESSERTS

14.-

- Crème brûlée à la fleur d'oranger
- Ganache chocolat, fleur de sel et huile d'olive
- Compote de rhubarbe, double crème & meringue

LE DINER

- Menu Anouch

5 services, au gré de nos envies, de vos goûts et de votre faim, pour l'ensemble de la table 98.- / personne

- Menu Macis

En 3 services, au choix, au gré des micro-saisons, pour l'ensemble de la table 68.- / personne

LE BRUNCH DU SAMEDI

Brunch oriental à partager 48.- par personne