

Entrées

La carotte

Carotte fane laquée au miel, glace carotte cumin, purée de carotte, chips de carotte noire, pulpe lie de vin et gingembre confit 27.-

L'œuf

Œuf mollet frit, tombée d'épinards, chips d'ail, émulsion à l'ail des ours et salade d'herbes fraîches 27.-

Le foie gras

Barre de foie gras mi-cuit comme un nougat, panée au pain d'épices, vinaigre aux herbes, pulpe cynorhodon et billes de poire, brioche maison 39.-

Les coquillages

Méli-mélo de coquillages au parfum d'agrumes sur un lit céleri rémoulade à la moutarde à l'ancienne, billes de pomme, vinaigrette pomme verte aneth 42.-

Plats

La raviole

Raviole déstructurée, asperges et morilles, oignons en pickles 43.-

Le sandre

Pavé de sandre Suisse en croûte de morilles, asperges vertes tièdes en vinaigrette, écrasé de pomme de terre au yuzu, morilles en persillade 53.-

Le ris de veau

Ris de veau, salpicon d'asperges et morilles, oignons grelots caramélisés, jus de viande au balsamique 58.-

Le filet de bœuf

Filet de bœuf fumé, donuts de pomme de terre au thym, compression de céleri, sauce au poivre vert 68.-

Les fromages

Assortiment de fromages 16.-

Les desserts

Le crumble

Crumble de poire, gingembre, sorbet au chasselas 22.-

Les trois babas au vieux rhum

Base de confiture aux fruits exotiques : — ganache montée à la noix de coco — glace mangue épicée — pulpe et gingembre confit 22.-

La sphère

Compotée au kiwi, ganache au thé des îles 24.-

Les menus

Menus servis dès deux personnes

Menu végétal en 5 services 115.-

Sans l'œuf 98.-

4 ou 5 Accords mets et vins 48.-/60.-

Menu de l'Auberge en 5 services 140.-

Sans le ris de veau 120.-

4 ou 5 Accords mets et vins 48.-/60.-

Les menus

Les menus sont servis dès deux personnes et pour l'ensemble de la table, sauf le végétal.

Menu Végétal

La carotte

Rôtie — en glace — en purée



Le céleri

Pomme — moutarde à l'ancienne — citron

L'œuf

Epinards — ail des ours — herbes fraîches



La raviole

Asperges — morilles



Le crumble

Poire — gingembre — sorbet chasselas

Menu de L'Auberge

La carotte

Rôtie — en glace — en purée



Le foie gras

Pain d'épices — cynorhodon — Fruits des mendiants

Le ris de veau

Asperges — morilles — balsamique



Le sandre

Asperges — morilles — yuzu

ou

Le filet de bœuf

Fumé— donuts de pommes de terre — sauce poivre vert



La sphère

Compotée au kiwi — ganache au thé des îles



LADH