

CARTE DU SOIR

ENTRÉES

« CRÈME PARMENTIER »

Velouté de pommes de terre et poireau,
crunchy lard, coulis ciboulette

(DISPONIBLE EN VERSION VÉGAN)

10.-

« ŒUF PARFAIT »

Purée de champignons à la bière, pickles de shimeji,
copeaux de Susten, crunchy quinoa, gelée pamplemousse, cébette

(DISPONIBLE EN VERSION VÉGAN)

14.-

« DYNAMITE SQUIDS »

Chipirons en tempura, sauce Dynamite,
condiment tomate séchée/citron/cébette, pickles d'oignons rouges

18.-

PLATS

« RIBS DE PORC FONDANTS »

Ribs de porc fondants, laquage spicy, pommes de terre grenaille,
purée de carotte au gingembre, carottes rôties, crunchy thym

28.-

« SAUMON DES GRISONS »

Mi-cuit de saumon, condiment noix/olive/citron,
risotto, cébettes rôties, sauce à l'oseille

30.-

« CHOU-FLEUR »

Chou-fleur rôti au yogourt végétal et curcuma, épeautre fumé,
caviar d'aubergine au miso, betteraves lactofermentées et oignons frits.

(VÉGAN)

24.-

DESSERTS

« TARTE TATIN »

Tarte tatin de poire à la cardamome, siphon chocolat blanc

12.-

« CRÈME BRÛLÉE »

Crème brûlée à la fève tonka

9.-