

Entrées

Stracciatella (Campanie, I)
aubergine fumée, coulis de fraises fermentées
18.50.-

Œuf 64° de la ferme du Lignon (GE)
mousse de topinambours, crumble de
graines, balsamique 8 ans d'âge
14.50.-

Tagliatelles fraîches maison
au poulpe soffocato
17.50.-

Salade de mesclun
vinaigrette à l'Ume-Su
9.-

Pour les enfants

Jus de pomme zdl/sirop au choix

Désossé de poulet (CH)
mousseline de topinambours
salade de pourpier
triangle de rösti

Une boule de glace Rohr au choix
19.50.-

Plats principaux

**Tous nos mets (risotto excepté) sont
accompagnés d'un rösti maison**

Poulet à la ligure
désossé de poulet (CH) aux olives Taggiasche
consommé de fenouil, cime di rapa
29.-

Ombre (F) en deux façons
grillé et laqué à la betterave
poireau vinaigrette, mayonnaise de moules
44.-

Tartare de daurade 150gr. (F)
salade de pourpier sur coulis de chioggia
algues confites
36.-

Risotto en promenade des sous-bois
champignons poêlés
sésame torréfié et miso
29.-

Côte de veau, 250gr. (CH, B.de la Côte, Nyon)
poireau vinaigrette, sauce aux algues
49.-

...à partager

Poulet (GRTA) au foin, sucrose grillée,
tomates confites, sauce vierge à l'origan
pour deux personnes
36.- pp

Desserts

Tarte tatin 2.0

quenelle de double crème

13.-

Mousse de chocolat noir 70%

parfumée au poivre de Cubebe (Indonésie)

frozen yogurt, gelée de pollen

éclats de marrons glacés

14.-

Festival de fruits rouges, granité d'agrumes

crumble, souvenir d'un cheesecake

13.-

Glaces / sorbets de la chocolaterie Rohr,

parfums du moment,

la boule

4.-