

## Entrées

Festival de betteraves en carpaccio  
sérac et œufs de lompes

15.50.-

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

15.50.-

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

Palette de bœuf braisée (CH)  
mousseline de carottes  
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**

Suprême de poulet (CH)  
mousseline au tamarin, crème de citron  
daïkon et radis rouge

29.-

Papillon de bar (F) à la livornese  
cime di rapa, variation de poireaux

37.-

Palette de bœuf braisée (CH)  
mousseline de carottes

36.-

Risotto aux fines herbes  
ricotta, œufs de saumon et pousses  
printanières

29.-

Entrecôte de bœuf limousin, 200gr / 400gr  
ferme Pradervand, Crans-près-Céligny VD  
jus au poivre du Cameroun, légumes oubliés  
49.- /200gr 74.-/400gr

**...à partager**

Palette de bœuf braisée (CH),  
mousseline de carottes, légumes oubliés, rösti  
**dès 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.-

Poire pochée à la citronnelle, confiture de lait

*maison, tuile de sarrasin*

13.-

Glaces / sorbets de la chocolaterie Rohr,

*parfums du moment,*

*la boule*

4.50