

## Entrées

Tagliatelle de pois chiches  
poulpe soffocato, katsuobushi  
fleurs de câpres frits, pignons  
24.50

Tarte tatin d'oignon  
glace et coulis de parmesan  
19.50

Marbré de truite (VD) sorbet basilic  
coulis de betterave chioggia  
poireaux au ponzu & bergamote  
25.50

Salade de mesclun  
vinaigrette à l'Ume-Su  
9.90

## Pour les enfants

Jus de pomme naturel / sirop de Berne

Pavé de lieu jaune (F) ou joue de bœuf (CH)  
choux de Bruxelles au pamplemousse, rösti  
glace Rohr au choix  
19.90

## Plats principaux

### **...à partager**

Poulet entier GRTA à l'estragon  
sauce suquet (crustacés), trévisse tardive à  
l'aigre-doux, mousseline de chou-fleur, rösti  
**pour deux pers** 46.- pp

### **...en solo**

Joue de bœuf confite (CH) aux saveurs du  
Japon, coriandre et écume à la citronnelle  
choux de Bruxelles au pamplemousse, rösti  
44.-

Pavé de lieu jaune (F), gastrique à l'orange  
sanguine et basilic, choux de Bruxelles au  
pamplemousse & aneth, rösti  
44.-

Risotto Portofino : basilic, gamberi rossi  
citron confit et olives taggiasche  
36.- / sans gamberi rossi , avec féta : 29.-

Filet de bœuf Angus (Meier, Athenaz/GE)  
jus au poivre du Cameroun  
choux de Bruxelles au pamplemousse, rösti  
59.-