



CARTE DU RESTAURANT « L'ÉTRIER »

Pour Commencer...

Le thon rouge mi-cuit aux sésames, pickle légumes, Petit pois-wasabi, gelée teriyaki	27.-
Gravlax de bœuf au poivre de Tasmanie, sablé noisette, Panna cotta à la moutarde de Meaux, coulis roquette	26.-
Escalopes de foie gras déglacées au Verjus, pulpe abricot-lavande, Muesli, infusion de framboise au thym citron	28.-
Déclinaison de tomates, poudre d'olive noire, Sérac de Corbyre mariné aux herbes 	24.-

Ensuite...

Dos de merlu rôti au poivre de Timut, sauce safran, Risotto aux agrumes, fenouil	38.-
Entrecôte de bœuf du Pays, sauce café de Paris, Compression de pomme de terre	42.-
Gnocchis frits, velouté cresson fontaine, tomates confites, Epinards, copeaux parmesan 	35.-

Pour finir en douceur...

Assiette de fromages suisses, condiment abricot	18.-
Vacherin pêche/yaourt, verveine	12.-
Crème brûlée à la fleur de sureau, cookies chocolat, cerise	15.-
Baba aux fruits rouges, crème vanille-poivre Voatsiperifery, citron vert	14.-
Glaces / Sorbets (la boule)	5.-

Prix en francs suisses, tva et service inclus

Provenance des viandes et poissons

Bœuf: Suisse

Merlu: France

Canard: France

Thon: Philippines

 *Sans gluten*

 *Végétarien*