

## NOS PETITS PLATS À PARTAGER



## LE POTAGER

Butternut caramélisée au miel de  
romarin, chèvre et cumin   
20

Topinambour fumé à la  
japonaise, crème au miso   
20

Gnocchis à la betterave,   
émulsion iodée au prosecco Jaya  
22

Polenta croustillante à la truffe   
noire, jaune d'œuf confit, ail noir  
26



## NICE TO MEAT YOU

Tacos de Cochinita Pibil,  
fromage de Oaxaca   
28 (4 pces\*)

Os à moëlle gratiné à l'ail  
et aux fines herbes   
23

Gyozas au confit de  
Canard et gambas   
20 (4 pces\*)

Handroll au Wagyu, shiso,  
chou rouge mariné  
30 (2 pces\*)



## CÔTÉ MER

Bao bun au Poulpe rôti,  
pickles de concombre   
20 (2 pces\*)

Tartare de Thon épicé,  
riz croustillant  
24 (4 pces\*)

Ceviche de Loup de mer,  
coco et patate douce  
24

"Fines de Claire" n°2, cuites  
façon Rockefeller   
28 (4 pces\*)

\* disponible à la pièce en supplément  
Supplément de truffe noire Melanosporum 5CHF/g

## NOS GROSSES PIÈCES À PARTAGER

30 À 45 MINUTES DE TEMPS DE CUISSON



|                                                                         |         |
|-------------------------------------------------------------------------|---------|
| Côte de Bœuf "Grand Cru", maturée (1kg)                                 | 200     |
| Châteaubriand "Grand Cru" mûré, en croûte d'herbes & poivres (400/800g) | 110/220 |
| Entrecôte double "Grand Cru", maturée (500g)                            | 115     |
| Entrecôte de Wagyu japonais A5, au grill (250/500g)                     | 140/280 |
| Côte de Veau marinée à la truffe noire (700g)                           | 140     |
| Sole meunière de Bretagne servie avec son beurre meunière (1kg)         | 140     |

Supplément de truffe noire Melanosporum 5CHF/g

## GARNITURES



|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Frites aux épices cajun          | 8  |
| Frites de patate douce au zaatar | 8  |
| Mousseline de pomme-terre        | 10 |
| Mousseline truffe                | 14 |
| Cocotte du maraîcher             | 12 |
| Salade gourmande                 | 8  |

## SAUCES



|                      |    |
|----------------------|----|
| Béarnaise            | 6  |
| Chimichurri          | 6  |
| Beurre Café de Paris | 6  |
| Mayonnaise truffe    | 8  |
| Jus corsé            | 8  |
| Sauce Périgourdine   | 12 |

## MENU DÉCOUVERTE

A PARTAGER POUR TOUTE LA TABLE  
Disponible jusqu'à 21h00

Amuse-bouche

\*\*\*

Ceviche de Loup de mer,  
coco et patate douce

\*\*\*

Topinambour fumé à la  
japonaise, crème au miso

\*\*\*



Polenta croustillante à la truffe  
noire, jaune d'oeuf confit, ail noir

\*\*\*

Gyozas au confit de Canard  
et gambas

\*\*\*



Bao bun au Poulpe rôti,  
pickles de concombre

\*\*\*



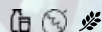
Handroll au Wagyu, shiso  
pourpe et chou rouge

\*\*\*

Pré dessert

\*\*\*

Potimarron en textures,  
marrons rôtis



80/pers.

## LE COIN ENFANT



Spaghetti Bolognaise



16

Filets de Poulet croustillants, frites,  
salade



18

## DESSERTS

Saint-Honoré à la tonka, pommes  
caramélisées, citron calamansi

15



Potimarron en textures,  
marrons rôtis

15



Chocolat au Rooibos,  
croquant au grué de cacao

15



GLACES & SORBETS ARTISANAUX  
chocolat, vanille  
abricot, citron

5/boule

## AFTER DINNER



Le ski 10 shots  
70

Le ski 10 shots PREMIUM  
110

La luge 24 shots  
140

La luge 24 shots PREMIUM  
210

Arbre de 6 Espresso Martini  
100

Sorbets ou glaces arrosés  
10