

CARTE ÉTÉ N°35

Suggestions de saison

Pour l'apéro :

Planchette de charcuterie mixte de chez Porchet, Angelucci's et Sylvain.
35.00

Gaspacho (entrée) 18.00

De tomates du marché, rafraîchit au sorbet maison de poivrons rouges

Carpaccio (entrée) 23.00

De filet de bœuf Angus mariné, huile d'olive Oliviero Toscani, pignons de pin et copeaux de parmesan AOP

Panciotti 31.00

Aux asperges et ricotta, jus à la française, garniture printanière et lardons de Jérôme Allaz, "boucherie Aux Greubons"

Belle côte de Porc 48.00

Du Pays de la "charcuterie Porchet", sur sa couenne, cuite à basse température puis rôti au thym, pommes grenailles et légumes du marché

Rack d'Agneau des Alpes suisses 59.00

Elevé en plein air et sélectionné par la "charcuterie Porchet", en croûte d'herbes de notre jardin, jus au thym, mille-feuille de pommes de terre et légumes du marché

Agnolotti 36.00

De chez Angelucci's au bœuf braisé, jus réduit à la sauge, pignons de pin, parmesan AOP et jeunes pousses d'épinard

Spécialités de la maison



Assiette Scandinave

Gravadlax et tartare de saumon

1/2
19.50

1/1
36.00

Gravadlax

Saumon mariné

21.00

38.00

Tartare

De saumon aux saveurs nordiques

19.00

32.00

Duo de harengs marinés

Poivre de la Jamaïque et oignon / aneth façon pickle

19.50

Anders Ahlgren a apporté un savoir-faire et une note particulière du Nord dans certains plats. Des recettes transmises par sa grand-mère, Emma. Ces spécialités de la maison sont développées à partir d'une qualité supérieure de saumon, soit un saumon Label Rouge d'Ecosse.

Le Gravadlax, notre saumon mariné, repose 5 jours avec une recette typiquement suédoise. Nous proposons aussi les harengs marinés et le tartare de saumon aux saveurs nordiques. Ces spécialités sont servies à chaque fois avec notre fameuse sauce scandinave à base de moutarde douce (Hovmästarsås) et accompagnées de pommes de terre chaudes à la crème à l'aneth (stuvad potatis). Bon appétit!

Toute entrée prise en plat uniquement sera majorée de 8.-

Entrées

Mesclun de salade 9.90

Pousses du marché Cuendet, vinaigrette maison, mélange de graines

Fraîcheur du marché 14.90

Roquette, cœurs d'artichauts marinés, tomates séchées et olives taggiashe, parmesan, huile d'olive Oliviero Toscani et réduction balsamique

Trio 21.50

De tomates de chez Cuendet au pesto de basilic aux pignons, burratina crémeuse
Suppl. de jambon cru San Daniele 9.00

Pâté Richelieu 21.00

Au cœur de foie gras, farce savoureuse de veau et pistache du Petit Encas à Etagnières, houmous d'ail des ours et caviar blanc de moutarde en pickles

Véritables Ravioles 19.00

De Royan, sauce aux éclats de truffe noire d'été

Les oeufs 21.00

Pochés de la ferme de Pampigny sur une aubergine violette rôtie, coulis de poivrons rouges, copeaux de parmesan AOP et jambon cru San Daniele

Toute entrée prise en plat uniquement sera majorée de 8.-

Tous nos pains sont au levain et fabriqués artisanalement par la Boulangerie Bread Store

Plats

Véritables ravioles 29.00

De Royan, sauce aux éclats de truffe noire d'été

La lotte 42.00

Sauvage de l'Atlantique Nord-Est, façon bouillabaisse, pommes tournées safranées, tomates confites légumes du marché

Côte de Boeuf 850gr. 72.00 p.p

Angus suisse, rassie min. 5 semaines sur os pour 2 personnes
sauce Béarnaise, frites, légumes du marché et sélection de sels
Suppl. sauce morilles 7.- Suppl. sauce truffe 7.- Suppl. sauce chimichurri 6.-

Tournedos 49.00

De filet de bœuf, sauce aux morilles, mille-feuille de pommes de terre et légumes du marché

Coquelet entier 36.00

De Gruyère, charcuterie Porchet rôti au miel et herbes de notre jardin, sauce tartare et pommes frites (min. 25 minutes)

Entrecôte Parisienne 35.00

De Boeuf, sauce chimichurri, pommes frites et légumes du marché

Filet mignon de Pata Negra "Bellota" 49.00

De chez Luma cuit à basse température sous-vide, sauce aux éclats de truffe noire, mille-feuille de pommes de terre et légumes du marché

Par souci d'écologie, nous vous proposons de l'eau minérale qui provient de notre réseau, elle est filtrée, gazéifiée et mise en bouteille par nos soins.
1 litre 7.50
0,5 litre 4.50

Desserts

Sélection de fromages 18.00

frais et affinés du moment

Verrine Pep's 12.00

Crèmeux yuzu, gel acidulé citron vert et menthe, meringue italienne, tuile sésame et orange

Crème brûlée vanille 10.00

Cheese cake 12.00

Du moment et biscuit spéculos

Sablé fraises-basilic 13.00

Crèmeux basilic, fraises fraîches semi-confites, sablé breton au beurre salé

Cracahuète 15.00

Crèmeux cacahuète et mousse chocolat, sur un croustillant spéculos

Sorbets et glaces maison 4.20.-

Fraise, Framboise, Citron, Pomme, Vanille

Arroser le sorbet, c'est aussi possible!

Tous nos desserts sont réalisés et pensés avec passion par notre Chef pâtissier Romain Gonzalez