

(l')Aparté

	CHF
Grenouilles de Vallorbe, céleri rave roti, carottes, gingembre	44.-
Féra du lac Léman, gelée de tomates vertes concombre au vinaigre de riz, cresson, verveine	39.-
Langoustines raidies, en tartare, escargots de mer	48.-
Homard Bleu, tomates d'atterino en sucré salé, courgette, émulsion de tête, ail de Piolenc	54.-
Saint-Pierre de Bretagne en aiguillette, confit lentement, tapioca, sarazin	47.-
Turbot du Gilvinec au beurre moussieux, chanterelles pommes rattes	49.-
Poitrine de pigeon Mièral en basse température, céleri	56.-
Travers de porc confit, glacé au miel	44.-
Filet de veau, artichaud, mousseline de camus	52.-
Sélection de 3 fromages de chez Mr Bruand	19.-
Abricot du Valais, biscuit amande, opaline, citron vert	18.-
Sablé breton framboise, tuile cacao	18.-
Cerise balsamique, biscuit hibiscus	18.-

Dans le but d'éviter l'attente, merci de commander les desserts à la carte en début de service au moment de la prise de commande. dans le cas contraire l'attente sera de 15 minutes.

