

LES ENTREES

Carpaccio de betterave avec fromage de chèvre et salade de jeunes pousses, écrasé de noisettes sauce agrumes, pesto à l'ail des ours (Bio, Marché Cuendet) (CH) ✓

- 23 CHF -

Salade de dents-de-lion, œuf parfait, lard croustillant, croutons et sauce française à l'ail (CH)

- 24 CHF -

Ceviche de fera du Léman vinaigrette aux agrumes, piment d'Espelette zestes de citron vert perle de yuzu (CH)

- 24 CHF -

Cappuccino d'asperges vertes parfumée à la huile de truffe blanche, œuf parfait, écrasée des noisettes et lardon croustillant (CH)

- 18 CHF -

Draniĳi avec saumon fumé, crème fraîche et citron vert (NO)

- 23 CHF -

LE LÉMAN et LA MER

Poisson selon arrivage du Léman meunière aux légumes du jour (CH)

- 48 CHF -

Filet de Loup de mer poêlé sauce pesto ail des ours (CH-UE)

- 48 CHF -

LA FERME

Poulet à la Kiev façon : maison66 (CH-UE)

- 42 CHF -

Tartare de bœuf au cognac coupé au couteau, frites maison et toasts (CH)

- 36 CHF -

Filet de Veau cuit basse température sauce morille au vin jaune (CH)

- 56 CHF -

Duo d'agneaux grillé en croûte d'herbes sauce Cumberland (NZ-UE)

- 56 CHF -

Filet de bœuf grillé cuit basse température avec jardinière de légumes, os à moelle et sauce fond de veau à la truffe (CH)

- 56 CHF -

Varenikĳi avec pommes de terres et sauce morille au vin jaune ✓

- 36 CHF -

Le plats sont servis avec les légumes du jour et au choix : frites faites maison, pommes de terres rôties ou riz basmati,

Pour 2 boules de pain faites maison (supplémentaire) – 1 CHF

Dans notre cuisine, nous utilisons un maximum de produits locaux.

Allergies: Veuillez vous adresser directement à notre équipe. Nous sommes à votre écoute.