



× DROIT/DÉCALÉ  
RIGoureux/RÊVEUR  
ÉLÉGANT/REBELLE  
MESURÉ/SIMPLE  
PASSIONNÉ/PASSIONNÉ ...

× ENTRÉES

**Artichauts frits** / Fried artichokes 10.

chou rave et pomme Granny Smith en remoulade, radis et fannes de céleri /  
kohlrabi and granny smith apple remoulade, fried artichokes, radish and celery greens

**Caillé de chèvre** / Goat curds 12.

de la maison, betteraves en caramel, au vinaigre et crues, foccaccia /  
homemade curds, caramel, pickled and raw beets, foccaccia

**Carpaccio de veau de grains** / grainfed veal carpaccio 15.

salpicon de légumes, suvalik et oseille sanguine /  
vegetable salsa, suvalik and sorrel

**Les gosses de veau** / Veal balls 10.

panées en semoule, king confits, en crème, tomate confites/  
semolina crusted, confit king mushrooms, cream-style corn, confit tomatoes

**Antipasto** 17.

fruits, légumes, viandes, poissons, fromages et pain/  
fruits, vegetables, meats, fishes, cheeses and bread

personne supp. 15.

**Foie gras au torchon** 20.

fraise, rhubarbe et poivre long / strawberry, rhubarb and long pepper

poêlé 24.

**Ravioli de foie gras** 18.

purée et macédoine de celeri-rave, sauce brandy et raisins blonds /  
puréed and diced celery root, brandy and golden raisin sauce

**Les crevettes** / The shrimps 16.

en mousse et cocktail, ritz au sésame, fenouil aux moules fumées/  
buttered and mousse, sesame ritz, smoked mussels and fennel salad

**Soupe au pois** / Pea soup 9.

lardons de sanglier et chou de Savoie /  
wild boar bacon and Savoy cabbage



× PRINCIPAUX

- Le “pas si petit” porcelet** / The not so little piglet 30.  
polenta aux tomates rôties, oignons nouveaux, salsa de maïs, racines /  
roasted tomato polenta, seasonal onions, corn salsa and root vegetables pour 2 personnes 54.
- La prise du jour** / today`s catch 30.  
quinoa comme une paëlla, fenouils braisés, poivrons rôtis, beurre blanc au paprika fumé /  
quinoa like a paëlla, braised fennel, roasted red bell peppers, smoked paprika butter
- Le végétarien** / The vegetarian 26.  
bahji d`oignons, pois chiche, carottes confites et fève de soya, yogourt de bufflonne, émulsion miel et soya /  
onion bahji, chick peas, candied carrots and fava beans, buffalo yogurt, soy and honey emulsion
- Le boeuf Highland de Louis** / Louis`s Highland beef 26.  
raviolis de poitrine braisée, pâte au paprika fumé, salsifis et topinambours en ragoût /  
braised brisket raviolis, smoked paprika dough, sunchokes and salsifi ragout
- Short rib** / short rib 31.  
haricots verts aux amandes, pommes de terre Gabrielle fondantes, chimichuri de Juan/  
almond green beans, fondant Gabrielle fingerling, Juan`s chimichuri
- Carré de courgette** / Zucchini square 28.  
purée de lentilles jaunes, courgettes et tomates grillées, concassé de tomates et tofu/  
yellow lentils purée, zucchinis and roasted tomatoes, chooped tomatoes and tofu



\* Une confiance aveugle...  
Blind trust ...

---

5 services 60. / personne

Extra foie gras au torchon 20.

foie gras poêlé 24.

Vins en accord 30/50.

Doit être choisi par tous les convives de la table.  
must be chosen by all guests at the table



× DESSERTS

**Le cochon**

10.

cake bacon, chantilly chocolat blanc et candy cap, caramel à l'érable, pacanes sablées à la fleur de sel/  
bacon cake, white chocolate and candy cap whipped cream, maple caramel, candied salted pecans

**Glaces et Sorbet de la Maison / Home-made ice creams and sorbet**

1 boule 4.

boules supplémentaires 3.

**Tartelette au citron**

10.

curd citron, meringue, guimauve maison, pâte de fruit/  
lemon curd, meringue, homemade marshmallow, lemon candies

**Chocolat / chocolate**

10.

torte chocolat noir, pudding de fraise, glace au morceaux de chocolat, /  
dark chocolate torte, strawberry pudding, chocolate chunk ice cream

