

menu

Charcutier, fromager et boulanger	32
Verdure, vinaigrette au miel et aux épices, courge, chips de kale, graines de citrouille grillées	16
Nems d'agneau, sauce fruitée, crémeuse aux herbes	20
Trempelette chaude aux poireaux, fromage fumé, chips au zaatar, accras de lentilles et courge	20
Rösti de topinambour, fromage aux herbes, tartare de truite	23
Parmentier de bœuf au vin, purée de panais à la comptonie, salade de pousses piquantes	38
Pâtes carbonara, crevettes poêlées, prosciutto, pain focaccia grillé	39
Poisson d'arrivage poêlé au beurre de cari rouge, anguille fumée, riz sauvage, sumac	42
Côte de porc, chutney de citrouille et pommettes, cromesquis de boudin, choux de Bruxelles, croustillant de porc	43
Onglet de bœuf, sauce aux chanterelles et morilles, chou-fleur grillé, pommes de terre croustillantes	47

* Plat végétarien/ végétarien disponible sur demande

Extras

Pain	2	Pommes de terre croustillantes	7
Parmesan	3	Pétoncle 10-20	9
Crevette 8-12	5	Poêlée de champignons	12
Sauce	6	Foie gras poêlé 2 onces	17
Petite salade	7	Queue de homard 4 onces	18

menu

Butcher, cheese maker, and baker	32
Greens, honey and spice dressing, squash, kale chips, roasted pumpkin seeds	16
Lamb spring rolls with a fruity, creamy herb sauce	20
Warm leek dip, smoked cheese, zaatar chips, lentil and squash fritters	20
Jerusalem artichoke rösti, herb cheese, trout tartare	23
Beef parmentier with wine, parsnip puree with sweet cicely, spicy sprout salad	38
Pasta carbonara, pan-fried shrimp, prosciutto, toasted focaccia bread	39
Pan-fried fish with red curry butter, smoked eel, wild rice, sumac	42
Pork chop, pumpkin and apple chutney, blood sausage croustis, Brussels sprouts, crispy pork	43
Beef tab, chanterelle and morel sauce, grilled cauliflower, crispy potatoes	47

*Vegetarian/vegan dish available upon request

Extras

Bread	2	Crispy potatoes	7
Parmesan cheese	3	Scallops 10-20	9
8-12 shrimp	5	Sauteed mushrooms	12
Sauce	6	Sauteed foie gras 2 ounces	17
Small salad	7	Lobster tail 4 ounces	18