

## POUR COMMENCER



LA SALADINE DU MARCHÉ  
vinaigrette à l'huile de noix

9



LE JARDIN D'ÉTÉ  
Yaourt grec à l'aneth, petit pois à la menthe,  
quinoa crispy, gelée de verjus

16.5



LA SOUPE FROIDE  
Ajo blanco, sauxe Xnipec au concombre rôti, caviar  
d'aubergine, oeuf parfait, pain au levain grillé

17.5



LE FAMEUX CEVICHE  
Poisson du lac (selon arrivage), leche de tigre au verjus,  
huile à l'ail des ours, patate douce, maïs cancha grillé


25




SURRÉALISTE :  
CETTE TRUITE N'EST PAS UN OEUF  
Crémeux de truite fumée, gelée d'oignon confit, céleri frit

18




 Slow Food agit en faveur de trois principes liés entre eux: bon, propre et juste. En cuisine nous cultivons des liens forts avec le terroir et les producteurs de la région qui travaillent dans le respect de l'environnement.

## ENSUITE

	<b>L'AUBERGINE</b> 	28
	Aubergine à la vapeur, sauce pruneaux secs Bühler et ail noir maison, chèvre frais d'alpage de Flore, quinoa	
	<b>LE TOFU DE KIM</b>	29.5
	Pavé de tofu snacké, ratatouille fine, sauce charcutière, quinoa	
	<b>LE BOEUF DU BOUCHER</b>	38
	Tartare de boeuf au couteau, pommes grenailles au four style country, saladine, beurre à la réduction de pinot et ail noir, pain au levain grillé	
	<b>LE POISSON DU MOMENT</b>	39
	Poisson selon arrivage, ratatouille fine, pavé de patate douce, sauce à la moutarde à l'ancienne	
	<b>LE FAMEUX CEVICHE</b>	39
	Poisson du lac (selon arrivage), leche de tigre au verjus, huile à l'ail des ours, patate douce, maïs cancha grillé	

*Nous sommes à l'écoute de vos intolérances.  
Certains de nos plats peuvent être adaptés.*

 Sans lactose  Sans gluten Poissons : CH Viandes : CH