

« Welcome » Fr. 59,-

Ris de veau poêlé et sa crème légère au Balsamique

Pointes d'asperges & Pleurotes snackées

Médailles de kangourou « Crème de Whisky au poivre sauvage et baies roses »

Pommes-de-terre confites au romarin

Légumes du maraîcher

Dessert à choix de notre carte

« Le Marin » Fr. 55,-

Focaccia à l'encre de seiche, crevettes rouges marinées aux agrumes et mesclun

Loup de mer nacré à la méditerranéenne

Riz safrané au curcuma

Légumes du maraîcher

Dessert à choix de notre carte

« Instant végétal » Fr. 45,-

Cheesecake au chèvre frais, tomates confites, basilic et mesclun

Brick gourmande aux légumes rôtis, tomate séchée et Mozzarella sur sa crème acidulée

Riz safrané au curcuma

Dessert à choix de notre carte