

Aumônière maison au chèvre, pomme rôtie, aubergine grillée  
et miel de romarin. Servie avec un mesclun de salade.



Méli-mélo de légumes sur son rösti de pommes de terre maison, œuf poché et  
crème aux herbes.



Crème brûlée au parfum du moment.

**51 CHF. / pers.**

dès 15 personnes, réservation 48 heures à l'avance minimum

Damien Gourdon & Romain Robreteau



Carpaccio de saumon « Label rouge d’Ecosse » à l’huile vanillée, pignons de pin,  
dés de mangue et ses baguettes à l’ail.



Filet mignon de porc « basse température » accompagné de son rösti de  
pommes de terre maison, panaché de légumes du moment et son jus corsé au  
foie gras.



Fondant au chocolat noir au cœur caramel beurre salé, Chantilly  
et sa glace artisanale du moment.

**63 CHF. / pers.**

dès 15 personnes, réservation 48 heures à l’avance minimum

Damien Gourdon & Romain Robreteau



Terrine de foie gras maison marinée  
à la Petite Arvine et son chutney.



**Le Classique de la Maison**

Quasi de veau « *basse température* » servi avec son croustillant de lard fumé,  
risotto onctueux au basilic, tomates séchées et tuile de parmesan.



Palette de desserts.

**69 CHF/pers**

dès 15 personnes, réservation 48 heures à l'avance minimum

Damien Gourdon & Romain Robreteau



**Formule Tourbillon : 22 CHF/pers**

3 verres de vin (Johannisberg et Pinot Noir)

½ Litre d'eau minérale

1 café ou thé



**Formule Valère : 27 CHF/pers**

3 verres de vin (petite arvine et cuvée de la ferme)

½ Litre d'eau minérale

1 café ou thé

Damien Gourdon & Romain Robreteau

