



## MENU CARTE

### Les Entrées-Starters

Huitres pochées, velouté de cresson de jardin, espuma au jus d'huitre **sup.3€**

*Poached oysters, fresh watercress velouté, chantilly cream with oyster sauce*

Oeuf mollet, crémeux de topinambours, chantilly au foie gras

*Poached egg, cream of jerusalem artichoke, chantilly cream with foie gras*

Soufflé Suisse, tuile croustillante et crème réduite au Beaufort

*Cheese Suisse soufflé, crisp tuile parmesan and creamy Beaufort cheese reduction*

Betteraves Chioggia en méli-mélo, Sot-l'y-laisse, pommes vertes et noisettes torréfiées

*Chioggia beetroot hash, chicken sot-l'y-laisse, green apple and hazelnuts*

### Les Plats-Main course

Cabillaud rôti, fenouil, jus de persil et petits croutons frits

*Roasted Cod, fennel, parsley sauce, mini deep-fried croutons*

Coquilles Saint-Jacques sur Risotto d'épeautre, citron Beldis **sup.4€**

*Creamy risotto with spelt wheat, scallops and Beldis lemon*

Saumon fumé minute au foin, lentilles en mijoté et marjolaine, fritos de poitrine fumée

*Smoked salmon flash cooked on hay, slow-cooked lentils with marjoram, smoked pork*

Parmentier de queue de boeuf, jus corsé truffé **sup.5€**

*Duck breast with kumquat, fondant potatoes, cranberry sauce*

Magret de canard au kumquats, pommes fondantes, jus aux airelles

*Oxtail Parmentier Hash, rich truffle sauce*

## Desserts-Desserts

Baba au rhum, crème vanillée et zeste de citron vert

*Rum Baba, vanilla cream and zest of lime*

Tarte au marron cognac, poires confites

*Chestnut tart with cognac, candied pears*

Espuma de citron aux agrumes, sorbet pamplemousse et petites meringues

Meringue surprise with citrus and sorbet

## Les soufflés sucrés d'Excoffier: (+3€)

**A commander en début de repas**

- \* Soufflé caramel et sauce caramel au beurre salé
- \* Soufflé à la banane, sauce chocolat
- \* Soufflé au Grand Marnier, zestes d'orange et citron, flambé minute

## NOS TARIFS

### • FORMULE DEJEUNER :

Plat du jour: 19 €

Entrée du jour-Plat du jour : 28 €

• **MENU CARTE** : Composé de l'Entrée, du plat et du dessert 45€

• **MENU DEGUSTATION\_**: En 5 services : 65€

*Au fil du marché et de l'inspiration du chef*

**Accord mets et vins 35€**