Le portrait de ma cuisine

Ma philosophie est : « Goûtez, fermez les yeux et laissez vos papilles gustatives s'ouvrir » et je guide ainsi vos sens avec mon menu surprise en 4 services. 115 CHF

A la carte

Pour commencer

Pluma Iberico laquée / gyoza / houmous / harissa / carottes	32 CHF
Marbré de caille et foie gras / rhubarbe en pickles / poivre Malabar	30 CHF
Homard bleu à 62° / Kéfir / citron vert / pistou de cresson	39 CHF
Eglefin de petit bateau cuit au sel / petits pois / fèves / estragon	30 CHF

Pour suivre

Bœuf (Salers) décliné de la ferme d'à côté/ ail des ours / raviole / oxtail	57 CHF
Ris de veau rôti / morilles / asperges / gnocchi / émulsion vin jaune	50 CHF
Omble chevalier étuvé / focaccia de fenouils / sabayon aux agrumes	50 CHF
Dos de maigre poêlé / pissaladière en cannelloni / réduction d'étrilles	51 CHF

N'hésitez pas à nous communiquer vos intolérances

Origines : bœuf, veau : Suisse / caille, omble, maigre : France / homard : Bretagne / pluma : Espagne

JRE

La Table de Mary