



**Bistro**

## **Bistronomie**

### **Entrées**

**24.-**

Foie gras mi- cuit, prune en aigre doux, betterave crue et cuite

Cèpes en raviole transparente, espuma, bouillon chaud et chapelure

Féra du lac Léman en cannelloni de concombre, huître et algue Wakamé

### **Poissons viandes**

**44.-**

Filet de canard des Challans croustillant, épices, oignons doux des Cévennes et radis daïkon

Lotte au beurre rouge, texture de chou-fleur, vert et blanc de blettes, chanterelles

Entrecôte Black Angus, pommade et échalote au vin rouge, pomme de terre en émulsion

### **Desserts**

**16.-**

Finger chocolat, pomme, caramel au beurre salé, spéculos

Dôme banane chocolat blanc, biscuit coco, mousse vanille passion

Meringue, siphon et pêche pochée, sirop et sorbet framboise

**Entrée / Plat / Dessert**

**75.-**

**Entrée / Poisson / Viande / Dessert**

**88.-**

**Origine viande** foie gras(FR), canard (FR), bœuf (ARG)

**Tous nos prix sont en CHF, TVA incluse**

**Servi uniquement le soir, du lundi au vendredi**