

L'automne

LE
CHATE
BOTTE

par

Dominique Guillaud

*« L'art culinaire est une délicate association entre saveurs,
couleurs de saison et produits d'exceptions. »*

Les Menus

CHF

L'inspiration du jour

(Servie seulement au déjeuner)

Entrée, plat / plat, dessert

60 .-

Entrée, plat, dessert

75 .-

L'inspiration végétale

120.-

TACOS DE LEGUMES CROQUANTS, avocat herbacé, quinoa épicé

L'ŒUF BIO DE FERME SUISSE, crème de maïs et truffe

LE PRESSE DE LEGUMES DE SAISON comme un millefeuille, jus de légumes à la girofle

POELEE DE FIGUES et feuilletage inversé, crème glacée de notre verveine

Menu Signature

170.- / 220.-*

Servi en 6 ou 8* services et pour l'ensemble des convives.

Les menus ne sont plus servis au-delà de 13h30 et 21h30 (21h00 pour le menu signature)

Les produits sélectionnés par le Chef sont de qualités et locaux :

Viandes en provenance de Suisse et de France, gibiers d'Autriche, Irlande et France.

Poissons des côtes atlantiques, issus d'une pêche raisonnée et durable.

Nous attachons un soin tout particulier à la sélection de nos fournisseurs et à la mise en avant des produits régionaux.

Service et T.V.A inclus

La Carte

CHF

Les signatures

LES GRENOUILLES DE VALLORBE, épinard, ail	65.-
LES LANGOUSTINES EN KADAÏF, agrumes, basilic	70.-

Les entrées

TACOS DE LEGUMES CROQUANTS, avocat herbacé, quinoa épicé	30.-
LES COQUILLES SAINT JACQUES DES COTES NORMANDES, choux de couleur et sésame	45.-
LES RAVIOLES DE GROUSES ET FOIE GRAS DES LANDES, bouillon de châtaigne crémé*	40.-
* Avec supplément truffe blanche d'Alba	90.-

Les poissons

LA LOTTE DE LORIENT, sauce Matelote, panais et pomme Vitelotte	65.-
LA SOLE DE PETIT BATEAU DE BRETAGNE, cuite à la meunière, artichaut et noisettes	85.-
LE HOMARD BRETON ROTI, curry de cèpes	90.-

Les viandes

LA VOLAILLE DU NANT D'AVRIL, croustillant aux cèpes et chou vert	65.-
LE COCHON DE JUSSY, gingembre, butternut, potimarron et sauge de notre jardin	50.-
LE CHEVREUIL D'AUTRICHE, poivre Sarawak, agrumes, poire et céleri	75.-

La découpe à partager (pour 2 pers.)

LA SELLE DE CHEVREUIL D'AUTRICHE, poivre de Sarawak et agrumes	80.- p/p
--	----------

Nos fromages

La sélection de fromages frais et affinés 25.-

Les fromages Suisses par la maison DeBleu ! et les Français par Monsieur Frédéric Royer de la maison Boujon, Maîtres affineurs

Nos desserts

LE SOUFFLE AUX NOISETTES et fleur d'oranger 22.-

LA POIRE AU MIEL de nos ruches et graines de fenouil 22.-

POELEE DE FIGUES et feuilletage inversé, crème glacée de notre verveine 25.-

L'ARLETTE AU CHOCOLAT Orfève du Pérou 75%, vanille intense de Madagascar 25.-

Dessert signature

LA POMME en sucre soufflé 28.-