

LE MENU D'ERIC

AMUSE BOUCHE

TATARE ET TATAKI DE KINGFISH
YUZUKOSHU | RADIS | FENOUIL

ET | OU

SOUPE BLANCHE DE TOMATES
COQUILLES SAINT JAQUES | BASILIC

BOEUF² FILET & JOUE
FAÇON GOULASCH
PRALINÉ DE ORZOTTO | CÉLERI |
POIVRONS

PRÉ-DESSERT

BUFFET DE FROMAGES

ET | OU

ABRICOT
PÊCHE | VERVEINE | FLEUR DE SUREAU

VOS OPTIONS

MENU À 3 PLATS 105

MENU À 4 PLATS 119

MENU À 5 PLATS 135

LE VOYAGE DU VIN D'OLI

POUR ACCOMPAGNER VOTRE
MENU, NOUS VOUS PROPOSONS
NOTRE «VOYAGE DU VIN» SOI-
GNEUSEMENT HARMONISÉ À
CHAQUE PLAT

“VOYAGE DU VIN” 3 PLATS 49

“VOYAGE DU VIN” 4 PLATS 59

“VOYAGE DU VIN” 5 PLATS 69



CARTE DES METS

APÉRO

FRITES À LA TRUFFE 12 | 19
PARMESAN | PERSIL

ENTRÉES

SALADE DE SAISON 14
VINAIGRETTE MAISON

TOMATE DU SEELAND 22
RICOTTA | BASILIC | VINAIGRE BALSAMIQUE
AVEC JAMBON CRU IBÉRIQUE +7

GAZPACHO 16
TOMATE | POIVRON | CONCOMBRE | BASILIC

SOUPE BLANCHE DE TOMATES 17
COQUILLES SAINT-JACQUES | BASILIC

TARTARE DE BOEUF 29/44
ESPUMA AUX HERBES | JAUNE D'OEUF |
MORILLES | BRIOCHE AU SAFRAN

TATARE ET TATAKI DE KINGFISH 29
YUZU | RADIS | FENOUIL

PARFAIT DE FOIE DE CANARD
D'APPENZELL 32
NECTARINE | CASSIS | BABEURRE | NOIX

RISOTTO & PÂTES

RISOTTO AU PARMESAN 27 | 38
PERSIL | JAUNE D'OEUF | BOULE DE BÉLÉP |
JEUNE CHOU-FLEUR

RAVIOLI AU CITRON ET À LA RICOTTA 32 | 39
BEURRE AU CITRON ET À LA SAUGE | AMANDE |
ÉPINARDS DE PRINTEMPS | TOMATES SÉCHÉES

PLATS

POISSON SELON ARRIVAGE 48
QUINOA | PATATE DOUCE | PAK CHOI |
SAUCE AU KÉFIR ET À LA NOIX DE COCO

LOUP DE MER 59
RIZ VENERE | ARTICHAUTS | PETITS POIS |
SAUCE SAFRANÉE À L'ORANGE

BURGER DE BOEUF 32
BURGER VÉGÉTARIEN AU QUINOA 29
FRITES DE PATATES DOUCES

«KÄSEREI» CORDON BLEU 39
SALADE ESTIVALE DE POMMES DE TERRES

SECRETO IBÉRIQUE 48
LÉGUMES MÉDITERRANÉENS | POMME DE TERRE |
CRÈME FRAÎCHE

BOEUF² FILET & JOUES FAÇON GOULASH 63
PRALINÉ DE ORZOTTO | CÉLERI | POIVRONS

DESSERTS

CAFÉ GLACÉ 16
RHUM | FÈVE DE TONKA | SÉSAME

EN VERRE 17
BAIES | SORBET | ESPUMA AU COCO | AVOINE

MOUSSE AU CHOCOLAT 18
PISTACHE | CERISE | FIOR DI LATTE | MIEL

ABRICOT 18
PÊCHE | VERVEINE | FLEUR DE SUREAU

GLACES & SORBETS 6
VANILLE | CHOCOLAT | CAMEL | PISTACHE
FRAISE | CITRON | FRUIT DE LA PASSION | MOCCA

BUFFET DE FROMAGES 25
UNIQUEMENT LE SOIR | SUR ASSIETTE À MIDI

RECOMMANDATION DE VIN D'OLI 1DL

BLANC

PINOT GRIS VULLY 6.90
CAVE DES MARNES

ROUGE

PINOT NOIR VULLY 5.90
CAVE DES MARNES

PROVENANCES

PORC : SUISSE | MORAT

BOEUF : SUISSE

IBÉRIQUE: ESPAGNE

COQUILLES SAINT-JAQUES: ATLANTIQUE NORD-OUEST

KINGFISH: DANEMARK

LOUP DE MER: FRANCE

POISSON SELON ARRIVAGE : LAC DE MORAT

FOIE DE CANARD : SUISSE APPENZELL

FROMAGE : SUISSE & FRANCE