

LE MENU D'ERIC

AMUSE BOUCHE

DUO D'OMBLES
TATARE & FUMÉ
YUZU | FROMAGE FRAIS | BABEURRE

ET | OU

SOUPE BICOLORE AU VIN BLANC
ET À L'AIL DES OURS
OEUF PARFAIT

DUO DE VEAU FILET ET JOUES
PRALINÉS D'ÉCRASÉ DE POMME DE
TERRES | ASPERGES | PETIT POIS

PRÉ-DESSERT

BUFFET DE FROMAGES

ET | OU

VARIATION
FRAISE | CHOCOLAT BLANC | YAOURT |
RHUBARBE

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

SALADE D' ASPERGES BICOLORE 22
*BURRATA | SALSA VERDE | GRANOLA | PISSENLIT
AVEC JAMBON CRU IBÉRIQUE +7*

CONSOMMÉ AU CURRY ROUGE 16
*SUPRÊME DE POULET CROUSTILLANT |
SAVEURS ASIATIQUES*

SOUPE BICOLORE AU VIN BLANC ET À
L'AIL DES OURS 16
OEUF PARFAIT

TARTARE DE BOEUF 29/44
*ESPUMA D'AIL DES OURS | JAUNE D'OEUF |
MORILLES | CUCHAULE*

DUO D'OMBLES TATAR ET FUMÉ 29
YUZU | FROMAGE FRAIS | BABEURRE

TERRINE DE FOIE GRAS 32
POMME | CAMEL | CRÈME FRAÎCHE | POPCORN

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 RECOMMANDATION 48
*MOUSSELINE DE POMMES DE TERRES | ASPERGES |
BARBE DE MOINE | POIS FAVES |
SAUCE À L'OIGNONS DE PRINTEMPS*

TATAKI DE THON 49
*QUINOA | JEUNES BROCOLIS | PAK CHOI | SÉSAME |
SAUCE À LA NOIX DE COCO ET
À LA FEUILLE DE KAFFIR*

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

«KÄSEREI» CORDON BLEU 39
*POMMES DE TERRE RISSOLÉES |
LÉGUMES DU MARCHÉ*

RAGOUT D'AGNEAU 54
*POLENTA TESSINOIS À L'AIL DES OURS |
LÉGUMES DE PRINTEMPS*

DUO DE VEAU FILET ET JOUES 63
*PRALINÉ D'ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRES |
ASPERGES | PETIT POIS*

DESSERTS

CAFÉ GLACÉ 16
RHUM | FÈVE DE TONKA | SÉSAME

CHEESECAKE EN VERRE 17
CRUMBLE AUC AMANDES | BAIES DE BOIS

TARTE À LA MANGUE ET AU CITRON 18
CARDAMOME | SORBET | MOUSSE | CAMEL

VARIATION 18
FRAISE | CHOCOLAT BLANC | YAOURT | RHUBARBE

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

VEAU : SUISSE

BOEUF : SUISSE

KINGFISH : DANEMARK

POISSON SELON RECOMMANDATION : SUISSE | MORAT

RASCASSE: FRANCE

FOIE GRAS DE CANARD : FRANCE