

## Entrées. Starters

Soupe du jour. ✓

Soup of the day  
9.00

Foie gras de canard poêlé, chutney de cerise et brioche.

Pan fried duck foie gras, cherry chutney and brioche.  
27.50

Escargots sauvages du Mont-d' Or, crème d' ail fumée et pesto d' herbes au Sbrinz.

Mont-d' Or wild snails with creamy smoked garlic, herb pesto and Sbrinz cheese.  
15.00

Saint-Jacques snackées à l' aigre doux et ses pousses à la crème fraîche.

Sweet and sour pan fried scallops served with Asian green and crème fraîche.  
18.00

Salade verte. ✓

Garden salad.  
5.00

Salade mêlée. ✓

Mixed salad.  
7.00

## Salades. Salads.

Salade de saumon mariné au thé noir, pickled de légumes au thym citron.

Marinated salmon with Lapsang souchong and pickled vegetables in lemon thyme.  
28.50. Petite / Small 15.00

Tataki de bœuf au yuzu, salade croquante à la coriandre.

Beef Tataki in yuzu with seasonal salad and coriander.  
30.00 Petite / Small 17.00

Salade de chèvre chaud au miel d' orange, betteraves rôties au cumin. ✓

Warm goat cheese with orange honey and roasted beetroot in cumin.  
29.00 Petite / Small 15.00

Salade de gambas César.

Warm gambas salad Caesar style.  
28.50 Petite / Small 15.00

Plats Végétarien ✓