

Le portrait de ma cuisine

Ma philosophie est : « Goûtez, fermez les yeux et laissez vos papilles gustatives

s'ouvrir » et je guide ainsi vos sens avec mon menu surprise en 4 services. 115 CHF

La version de mon menu avec la selle de chevreuil en plat principal 125 CHF

La touche viticole pour accompagner mes plats selon Loïc 40 CHF

A la carte

Pour commencer

St Jacques façon « mémé crêpes » / champignons / pain grillé 33 CHF

Langoustines à 62°C / potimarrons / Madras / pomelos 34 CHF

Joues de sanglier / foie gras / jambon cru / croustade / panais 32 CHF

Filet de cerf mariné et fumé / racines rouges / petimezi 34 CHF

Pour suivre

Dos de sandre crousti-fondant / kaffir / légumes / sucs de volaille 53 CHF

Gibier à plumes (selon arrivage) / patate douce / polenta / agrumes 62 CHF

Selle de chevreuil / raisinée / spätzli / garniture de saison 59 CHF

Bœuf (Salers) de la ferme d'à côté / soja / céleri / sésame noir 56 CHF

N'hésitez pas à nous communiquer vos intolérances

Origines : bœuf : Suisse / St Jacques : France / chevreuil, cerf, sanglier, gibier à plumes : Europe

JRE

La Table de Mary

