

Le Portrait de ma Cuisine

Ma philosophie est « goûter, fermez les yeux et laissez vos papilles

gustatives s'ouvrir », mon menu en 4 services guidera vos sens 120 CHF

Mon menu avec la selle de chevreuil en plat principal 130 CHF

Menu servi pour l'ensemble de la table

La touche viticole de Loïc pour accompagner mes plats 40 CHF

A la Carte

Pour Commencer

St Jacques / langoustine / potimarron / sel d'agrumes / kaffir 34 CHF

Fagottini / champignons des bois / racines de persil / oxtail 32 CHF

Pâté croûte de sanglier / foie gras / pistaches / poires / porto 33 CHF

Lièvre / pomme Gala / coings / muscade / vinaigre de cidre 32 CHF

Pour Suivre

Lieu jaune / moule de Bouchot / sarrasin / panais / noisettes 52 CHF

Selle de chevreuil / aïelles / poivre Sichouan / spätzli 60 CHF

Faisan en ballotine / lard fumé / choucroute / graines de moutarde 56 CHF

Bœuf « salers » / aligot / vacherin mont d'Or / ail noir / échalotes 59 CHF

N'hésitez pas à nous communiquer vos intolérances.

Origines:

Bœuf & pain : Suisse

St Jacques : France

Chevreuil, faisan, lièvre, sanglier : Europe

La Table de Mary



JRE