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 touche viticole pour accompagner mes plats selon Loïc 40 CHF

A la carte

Pour commencer

Langoustines à 62°C / tomates / sablé / sérac / bergamote 33 CHF

Thon blanc « Germon » fumé / pois chiches / olive Kalamata 32 CHF

Bœuf Salers en 2 façons / lentilles Beluga / grenade / soja 31 CHF

Foie gras en opéra / hibiscus / fruits rouges / brioche / blé noir 32 CHF

Pour suivre

Sandre / chanterelles / galette de riz / citronnelle 51 CHF

Merlu de ligne / pissaladière / haricots en salsa / tomate 52 CHF

Filet mignon de veau / farci niçois / aubergines façon tatin / sarriette 54 CHF

Carré d'agneau / pastilla de semoule / citron / datte / thé matcha 54CHF

N'hésitez pas à nous communiquer vos intolérances

Origines : bœuf, veau et pain : Suisse / sandre : Suède / merlu, thon blanc, foie gras : France / Agneau : Pays de Galles

La Table de Mary

JRE