

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

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

Flétan cuit à 62°C / tourteau / carotte / estragon 33 CHF

Saumon « label rouge » fumé / algues / umeboschi / citron vert 31 CHF

Pâté en croûte « tout canard » / pommes Boskoop / cidre / céleri 29 CHF

Pour suivre

Aile de raie / langoustine / étrilles / gnocchi / sarrasin 52 CHF

Lieu jaune de petit bateau / raviole / légumes racines / pieds de porc 49 CHF

Bœuf (Salers) décliné de la région / chou farci / gingembre / shitakés 57 CHF

Carré de veau Simmental / poitrine confite / topinambour / noisettes 56 CHF

N'hésitez pas à nous communiquer vos intolérances

Origines : Bœuf, Veau : Suisse / Canard, St-Jacques, Raie, Lieu jaune : France / Saumon : Ecosse / Flétan : Norvège

La Table de Mary



JRE