

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

Anguille fumée / pomme charlotte / caviar Schrencki / cébettes 34 CHF

Langoustines à 62°C / poitrine de porc à la flamme / carottes 33 CHF

Foie gras en 2 cuissons / rhubarbe / estragon / Babka 32 CHF

Tortellini aux morilles / ris de veau / vin jaune / fèves 34 CHF

Pour suivre

Lotte confite / poissons de roche / safran du Jorat / sarrasin 52 CHF

Carrelet de ligne / lard Colonnata / petits pois / thym citronné 52 CHF

Caille farcie aux morilles / légumes du jardin / gnocchi à l'ail des ours 52 CHF

Bœuf (Salers) décliné d'à côté / parmentier d'épaule / poivre Malabar 57 CHF

N'hésitez pas à nous communiquer vos intolérances
Origines : anguille, bœuf & pain : Suisse / caille, foie gras, lotte, carrelet : France

JRE

La Table de Mary

