

Le Portrait de Ma Cuisine

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

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

La touche viticole de Loïc pour accompagner mes plats 40 CHF

A la Carte

Pour Commencer

Sériole / caviar Schrenki / ponzu / pommes nouvelles 34 CHF

Encornets / ravioles au thym / citrons confits / bouillon végétal 30 CHF

Merlu de ligne / langoustine / lentilles corail / curry / noix de cajou 32 CHF

Lapin fumé / radis / beurre herbacé / oignons rouges 30 CHF

Pour Suivre

Maigre de ligne / artichauts / fèves / jus « barigoule » 52 CHF

Truite des montagnes / légumes racines / cresson / pignons 50 CHF

Agneau Alpstein / houmous salin / courgette / algue Nori 55 CHF

Bœuf Salers « Mac-Mary » / brioche / morilles / ail des ours 59 CHF

N'hésitez pas à nous communiquer vos intolérances

Provenances :

Bœuf, agneau & pain : Suisse

Sériole : Danemark

Merlu, truite, maigre & lapin : France

La Table de Mary



JRE