

Focaccia fraîche et dorée enveloppée de tomate, Romarin . Crème fraîche.	12
5 condiments épicés qui feront tourbillonner votre âme	9
Two toasts briochés. Tartare de bœuf	16
Baba Ganoush	8

Créatures végétales

Sashimi d'aubergines	22
Golden Banana. Persillade	24
La meilleure salade verte du monde, selon nous . Vinaigrette au Chardonnay.	17
Brocolinis grillés sur bbq	26
Mini poireaux braisés	27
Green Pasta	26
Melanzana. Aubergines dans un parfum de tomates, parmesan	28
Carpaccio de betteraves charbonnées, effleuré de raifort blanc en neige	28

Poissons sauvages, et autres créatures des profondeurs marines

Carpaccio de bar de ligne, huile d'olive exceptionnelle, orange	39
Carpaccio de Daurade, citron et huile d'olive	32
Calamars dorés. Green aioli.	37
Hraime épicé de bar de ligne	42
Poulpe confit à l'huile d'olive	33
Sashimis de Sériole , servis sur un rocher trouvé dans les bois d'Hermance	39
Beryx entier , grillé au bbq japonais	93

Bœuf de grande qualité provenant de la ferme des frères Minder à Avenches & agneaux nourris dans des champs fleuris

Effeuillé d'entrecôte , longue pita, créatures végétales	56
Côtelettes d'agneau. Caviar d'aubergines.	48
Coquelet fermier entier, nourris au grains	42
Entrecôte avec une douce harmonie de créatures végétales	69

Matok: Mousse au chocolat Valrhona, louchette de crème, biscuit au beurre Gâteau aux pistaches, huile d'olive et framboises Flan crémeux Tiramisu	19
--	----

Inspiré par | Eyal Shani
 Chef | Florian Emilio Fontaine
 Restaurateur | Fabian Affentranger

*parlez-nous de vos allergies et restrictions alimentaires.

**prix ttc en chf

*** Provenances : Calamars : Italie / Bar, Daurade & Poulpe : Atlantique N.E / Sériole : Australie / Beryx : Portugal / Bœuf & Agneau : CH / Coquelet : France