

# À LA CARTE

TOMATES GRAPPES DE LA FERME DE POTAG'OEX  
Bouquet vivant de Noirmoutier, citron meyer, vanille 95.-

BETTERAVE DE PLEINE TERRE  
Cerises à la cire, pollen, achillée millefeuille 79.-

GIROLLES DU PAYS-D'ENHAUT  
Graines et céréales plurielles, une touche de café, jus grassouillet 88.-

---

SOLE DE L'ÎLE D'YEU EN TRONÇON  
Haricots verts, cassis de Janine, amandes, sabayon iodé 105.-

GROS TOURTEAUX DES CASIERS D'AUDIERNE  
Avocat, genièvre vert, estragon, sauce velours épicée 98.-

CAILLE DES BLÉS À LA BRAISE  
Poireaux crayon, condiment «Carentan», chartreuse verte, herbes tendres 85.-

MORCEAU NOBLE «ET PAS QUE» DE VEAU DU SAANENLAND  
Câpres, caviar osciètre, laitue celtuce, jus à manger 115.-

---

MYRTILLES SAUVAGES D'ICI  
Thé oolong, poivre long 38.-

ABRICOTS BERGERON DU VALAIS  
Miel de Rougemont, curry Madras, guimauve 42.-

SOUFFLÉ FRAMBOISES-JASMIN Pour deux personnes 75.-

N'hésitez pas à nous informer en cas d'allergies ou intolérances.

Origine des viandes et poissons: Suisse et France.  
Tous nos prix sont en francs suisses, TVA de 8,1% incluse.

# À LA CARTE

RISPENTOMATEN VOM BAUERNHOF «LE POTAG'OEX»  
Lebendige Garnelen aus Noirmoutier, Meyer Zitrone, Vanille 95.-

ORGANISCHE ROTE BETE  
Im Bienenwachs konservierte Kirschen, Pollen, Schafgarbe 79.-

PIFFERLINGE AUS «PAYS-D'ENHAUT»  
Plurale Samen und Getreide, ein Hauch von Kaffee, fetthaltiger Bratensaft 88.-

---

SEEZUNGE VON DER «ÎLE D'YEU»  
Grüne Bohnen, schwarze Johannisbeeren von Janine,  
Mandeln, jodierter Sabayon 105.-

GROSSE TASCHENKREBSE AUS DEN REUSEN VON AUDIERNE  
Avocado, grüner Wacholder, Estragon, würzige Samsauce 98.-

GEGRILLTE WACHTEL  
Bleistiftlauch, «Carentan» Würze, grüne Chartreuse, zarte Kräuter 85.-

EDELSTÜCK «UND NICHT NUR» VOM SAANENLANDKALB  
Kapern, Kaviar Oscière, Keltensalat, Saft zum Essen 115.-

---

WILDE HEIDELBEEREN VON NEBENAN  
Oolong-Tee, langer Pfeffer 38.-

BERGERON-APRIKOSEN AUS DEM WALLIS  
Honig aus Rougemont, Madras-Curry, Marshmallows 42.-

HIMBEEREN-JASMIN SOUFFLÉ Für zwei Personen 75.-

Zögern Sie nicht, uns über eventuelle Allergien oder Unverträglichkeiten zu informieren.

Fleischkunft: Schweiz und Frankreich.

Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive 8,1% Mehrwertsteuer.

# À LA CARTE

VINE TOMATOES FROM "LE POTAG'OEX" FARM  
Alive prawns from Noirmoutier, Meyer lemon, vanilla 95.-

ORGANIC BEETROOT  
Beeswax preserved cherries, pollen, yarrow 79.-

CHANTERELLES FROM "PAYS-D'ENHAUT"  
Plural cereals and grains, a hint of coffee, fatty jus 88.-

---

DOVER SOLE FROM "ÎLE D'YEU"  
Green beans, Janine's black currant, almonds, iodized sabayon 105.-

BIG DUNGENESS CRAB FROM AUDIERNE  
Avocado, green juniper, tarragon, spicy velvet sauce 98.-

CHARCOAL GRILLED QUAIL  
Baby leeks, "Carentan" condiment, Chartreuse, herb stems 85.-

NOBLE PIECE "AND NOT ONLY" OF VEAL FROM SAANENLAND  
Capers, Ossetra caviar, celtuce lettuce, gravy to eat 115.-

---

LOCALLY HARVESTED WILD BLUEBERRIES  
Oolong tea, long pepper 38.-

BERGERON APRICOTS FROM VALAIS REGION  
Honey from Rougemont, Madras curry, marshmallow 42.-

RASPBERRIES-JASMINE SOUFFLÉ For two people 75.-

Please, do not hesitate to inform us of any allergies or intolerances.

Meat and fish origin: Switzerland and France.  
All our prices are in Swiss francs, including 8,1% VAT.