MA CUISINE AU JARDIN

TOUS LES JEUDIS SOIR DÈS 19H

EN ENTRÉE

- Trio de tomates et burrata artisanale** 19
Pesto maison et pignons grillés
- Gaspacho Andalou monté à l'huile d'olive** 13
Garniture croquante et toast à l'ail
- Déclinaison de légumes et crudités du Pays** 15

CÔTÉ TERRE

- Pièce du boucher Black Angus - 400g pour 1 personne** 58
- Tomahawk Black Angus avec os - 1kg pour 2 personnes** 150
Garniture croquante et toast à l'ail
- Faux-filet Limousine** 42 pour 200g | 56 pour 300g
- Ribs de porc glacé au miel et épices douces** 38
- Côte de veau Suisse 280gr** 62
Échalotte et concombre, vinaigrette de yuzu et ponzu
- Filet de bœuf Limousine 200gr** 52

Sauce au choix (1 par personne) : Chimichurri
Beurre café de Paris
Sauce Béarnaise
Sauce morilles (supplément de 10 CHF)
Beurre au citron

CÔTÉ MER

- Poulpe mariné et grillé à « lagareiro »** 35
- Gambas à la provençale** 36
- Bar d'élevage entier grillé** 38 pour 500g | 79 pour 1kg
- Pavé de thon Albacore, vierge de framboises** 44
- Assiette de légumes de saison** 21

Tous nos plats sont servis avec des pommes de terre rôties, avec crème fraîche aux herbes et des légumes de saison cuits au brasero.

Tous nos prix sont en CHF. TVA 8,10% & service inclus -Prise de commande de 19h00 à 21h30