

.....

**Entrées**

<b>Gravlax de truite du Jura de la Maison Petit</b> .....	<b>27.- / 37.-</b>
Pavot et sel fumé, vinaigrette au cidre fermier betterave, pomme Granny Smith. <i>Format plat servi avec accompagnement du jour.</i>	
<b>Oeuf parfait et son velouté d'oignons doux</b> .....	<b>24.-</b>
Croûtons beurrés, copeaux de vieux Gruyère.	
<b>Foie gras de canard mi-cuit maison</b> .....	<b>32.-</b>
Poire aux épices douces, gel de vin chaud et pain de Sils toasté.	
<b>Maki de poireaux confits</b> .....	<b>23.-</b>
Vinaigrette de Xérès, crumble au charbon végétal et crémeux au lard fumé.	
<b>Cappuccino de potimarron</b> .....	<b>21.-</b>
Mousse orange-gingembre et praliné de graines de courge.	
<b>Salade Verte</b> .....	<b>5.-</b>
<b>Salade Mixte</b> .....	<b>7.-</b>

.....

**Plats**

<b>Parmentier de cuisses de canard confites à l'ail noir</b> .....	<b>39.-</b>
Champignons bruns, jus corsé et chips de panais.	
<b>Pavé de boeuf grillé</b> .....	<b>42.-</b>
Jus ponzu au citron noir, rutabaga brûlé, grenailles rôties et tuile de sarrasin.	
<b>Dos de cabillaud Skrei</b> .....	<b>41.-</b>
Endives braisées, sauce coco réduite au citron vert, polenta croustillante.	
<b>Souris d'agneau confite aux épices orientales</b> .....	<b>45.-</b>
Purée de patates douces, carottes fanes, jus réduit et dukkah.	
<b>Risotto crémeux de butternut rôtie</b> .....	<b>34.-</b>
Siphon de parmesan affiné, sauge croustillante et noisettes torréfiées.	

.....

**Pour les adeptes**

<b>Burger de l'Olivier par Olivier</b> .....	<b>29.-</b>
Bun maison à l'huile d'olive, flocons d'Avoine et graines de Pavot, steak haché et lard grillé de notre boucher Gilles, raclette fondante, pickles d'oignons rouges, sucrine et mayonnaise à l'ail noir.	

.....