

l'iodé

MENU DE LA SEMAINE *Sur l'ardoise, midi et soir*

Entrée + plat *ou* plat + dessert 38.-

À LA CARTE

	Entrée	Plat
Velouté de courges, <i>poireaux, truffes noires Melanosporum</i>	17.-	
Salade Tiffany, <i>queues de crevettes et poulpe</i>	18.-	34.-
Fricassée de champignons de saison, <i>œuf parfait, parmesan</i>	18.-	
Truite du Jura en tataki, <i>betterave, oignons frits</i>	19.-	36.-
Noix de Saint-Jacques rôties, <i>risotto de lentilles corail, beurre blanc citron, perles yuzu</i>	21.-	44.-
Fish and chips de sandre, <i>mayonnaise Chantilly façon béarnaise</i>		31.-
Risotto à la truffe noire Melanosporum, <i>tombée d'épinards</i>		46.-
Queue de lotte rôtie, duo de mousseline, <i>jus chlorophylle, rougail de tomates</i>		44.-

DESSERTS

Sur le plateau		11.-
Glaces artisanales et sorbets du Glacier des Alpes		4.50 /boule

Provenance de nos produits

Poulpe	Zone de pêche FA087
Crevettes	Vietnam
Sandre	Mer Caspienne
Noix de Saint-Jacques	France
Lotte	Atlantique Nord
Truite	Suisse
Truffes noires	Italie



Certains de nos plats peuvent contenir des produits allergènes.
N'hésitez pas à demander au personnel du restaurant en cas de contre-indication alimentaire.

CHF – Service et T.V.A. à 7.7% inclus