

DÎNER ÉLÉGANCE SUR LE COURT

AMUSE-BOUCHES

Tartelette rougaille de tomate au vieux balsamique, rouget barbet à la flamme

Tomato rougaille tartlet with aged balsamic, flame-seared red mullet

Pani puri à l'aubergine fumée et grenade condiment lime fermenter

Smoked eggplant Pani puri and pomegranate, fermented lime relish

Toast de bœuf wagyu au wasabi et shiso

Wagyu beef toast with wasabi and shiso

ENTRÉES FROIDES / COLD STARTERS

Babaganouche d'aubergine aux yaourts de brebis et pain pitta frit au zaatar

Eggplant babaganoush with sheep's milk yogurt and, za'atar fried pita bread

Tatin de stracciatella fumée, tomates cherry multicolore à la tagète passion

Smoked stracciatella tatin tart, rainbow cherry tomatoes with marigolds flower

Tomate de pleine terre pesto de pistache huile basilic

Open-field tomato with pistachio pesto and basil oil

Carottes fanes rôties, condiment oseille au vinaigre de jerez

Roasted baby carrots, sorrel relish with Jerez vinegar

Cannelloni de betterave et brousse de brebis, gèle framboise – estragon

Beetroot cannelloni with fresh ewe's cheese and raspberry-tarragon gel

Soupe glacée de petits pois, coques et palourdes, huile mentholée

Chilled green pea soup, cockles and clams, mint oil

Toast brioché de homard du Maine aux tomates confites et kumbava

Brioche toast with Maine lobster, confit tomatoes and kaffir lime

Tartare de gambero rosso, kombucha citron noir

Gambero rosso tartare with black lemon kombucha

Gravelax de saumon Suisse aux baies de sansho et sakura

Swiss Lachs salmon gravlax with sansho berries and sakura blossom

Féra du lac légèrement fumé, salade de pommes ratte à la graine de moutarde

Lightly smoked lake féra with ratte potato salad and mustard seeds

Pissaladière de sardine marinées huile d'olive vierge et olives taggiasche

Marinated sardine pissaladière with taggiasche olives and extra virgin olive oil

Tentacule de poulpe grillé à la grecque

Grilled octopus à la Grecque

Petit violet de Provence cuit à la provençale

Baby purple artichoke cooked Provençal-style

Croustillant Tourteau de casier – géranium rosa

Crispy Atlantic snow crab with rose geranium

Rond de veau du pays rôti, thon frais mariné, agrumes, câpres, pignon de pin

Roasted Swiss round veal, marinated fresh tuna, citrus, capers, and pine nuts

Bœuf Wagyu mariné aux épices, ail noir et pickles d'oignon rouge

Marinated wagyu beef marinated with species, black garlic and pickled red onions

PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES

**Côtes de bœuf d'Avenches rassie sur os rôtie,
sauce chimichuri ou béarnaise**

Roasted dry-aged beef rib from Avenches on the bone,
with chimichurri or Béarnaise sauce

Chaud-froid de Poitrine de poulet fermier au foie gras et truffe noire
Free-range chicken breast chaud-froid with duck foie gras and, black truffle

Pommes chips
Home-made potatoes chips

**Bar sauvage cuit en croûte de sel, sauce vierge,
mayonnaise estragon**
Cold line-caught sea bass in a salt crust, sauce vierge, tarragon mayonnaise

DESSERTS

Îles flottantes
Floating islands

Tarte à la framboise et vanille de Madagascar
Raspberry tart with Madagascar vanilla

Baba au limoncello de la maison
Baba with homemade limoncello

Saint Honoré pêche, verveine
Peach Saint Honoré cake, 2verbena

Lollipop fraise Gariguettes et fleur de sureau
Strawberry Gariguettes and elderflower Lollipop

Tartelette feuilletée aux cerises
Puff pastry tartlet with cherries

Calisson au melon de Cavaillon et lait d'amande douce
Calisson candy with Cavaillon melon and, almond milk

Balle de tennis Piña Colada
Piña Colada Tennis Ball

Galet chocolat grand cru au Sarrasin et piment d'Espelette
Grand cru chocolate pebble with buckwheat and Espelette pepper

CHF 250.- par personne