

l'iodé

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

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

À LA CARTE

	Entrée	Plat
Espuma de courges, <i>crème double au gingembre</i>	15.-	
Salade Tiffany, <i>queues de crevettes et poulpe</i>	18.-	34.-
Salade croquante de saison, <i>œuf poché, boutargue</i>	17.-	31.-
Truite du Jura en gravlax marinée à la betterave, <i>houmous au raifort</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.-
Truffes noires*, <i>pommes de terre confites, tombée d'épinards</i>		46.-
Omble des Cévennes, <i>sésame au wasabi, brocoli croustillants, condiment coing</i>		44.-
Queue de lotte rôtie, <i>topinambours, 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
Omble	France
Noix de Saint-Jacques	États-Unis
Lotte	Atlantique Nord
Truite	Suisse
Truffes noires	Italie



*Truffes *Uncinatum* ou *Melanosporum* - Notre personnel vous informera de la variété lors de votre commande.

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