

# l'iodé

## ENTRÉES

Le thon en croustillant, <i>houmous thai, fleurs de brocolis</i>	21.-
La truite du Jura en gravlax, <i>piment doux de Martinique, raifort, radis rouges</i>	19.-
L'œuf parfait, <i>crème de champignons de Paris, huile de roquette</i>	18.-
Les asperges vertes laquées, <i>beurre d'écrevisses, boutargue râpée</i>	24.-

## PLATS

Les calamaretti rôtis à l'ail des ours, <i>laitue braisée, betterave</i>	41.-
La queue de lotte, <i>cresson de fontaine</i>	48.-
La féra du Léman, <i>bouillon perlé, pommes Amandine et poireau confit</i>	46.-
Les morilles en fricassée, <i>risotto aux asperges vertes</i>	48.-

## DESSERTS

Fondant chocolat noir, <i>framboises et noix de Pécan caramélisées</i>	17.-
Sablé breton, <i>crème citron, glace réglisse et meringue</i>	16.-
Blanc-manger coco, <i>gingembre frit, tartare de mangue</i>	15.-

### Provenance de nos produits

Thon	Océan Indien
Truite	France
Calamar	Zone de pêche FA087
Lotte	Océan Atlantique Nord
Fera	Suisse



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