

Dinner *Dîner*

à la carte—

Starters | Entrées

- Burrata, rhubarb, pink pepper 14
 - Burrata, rhubarbe, poivre rose
- Endive, celery, dill, buckwheat 16
 - Endives, céleri-branche, aneth, sarrasin
- Radish, red radishes, elderflowers, peanuts 18
 - Radis, radis roses, fleurs de sureau, cacahuètes
- Deviled eggs, wild garlic, pearl onions 14
 - Œufs mimosa, ail des bois, petits oignons blancs
- Bread & butter – sourdough, brown butter, à discretion per person 4
 - Pain & beurre – levain, beurre noisette, à discrétion par person

Intermediate | Plats intermédiaires

- Alpine salmon, gin, Granny Smith apples, dill, crème fraîche 28
 - Saumon des Alpes, gin, Granny Smith, aneth, crème fraîche
- Mushrooms, Wangen goat cheese, sage 24
 - Champignons, fromage de chèvre de Wangen, sauge

Mains | Plats principaux

- Jumi's hand-cut beef tartare, mustard seed, egg yolk 34
 - Tartare de bœuf Jumi, coupé à la main, graine de moutarde, jaune d'œuf
- Pork secreto, port wine jus, apple 32
 - Secreto de porc, jus au porto, pomme
- Beetroot, silken tofu, ginger, walnuts 28
 - Betteraves, tofu soyeux, gingembre, noix
- Red radishes, elephant beans, lemon thyme, capers 28
 - Radis roses, haricots géants, thym citronné, câpres

Sides | Accompagnements

- Fondant Potatoes 8
 - Pommes de terre fondantes

Desserts

- Tiramisu à la Javi 16
 - Tiramisu à la Javi
- Sticky date, salted caramel, pear 16
 - Dattes collantes, caramel salé, poire
- Homemade chocolate mint ice cream or rhubarb and orange blossom sorbet 6
 - Glace maison chocolat-menthe ou Sorbet à la rhubarbe et à la fleur d'oranger