

CETTE SEMAINE, NOTRE CHEF VOUS PROPOSE :

Lundi 13 mai

Suprême de volaille jaune à la plancha, sauce cocotte à l'estragon, écrasé de pommes de terre au basilic, brocolis aux amandes

Mardi 14 mai

Pavé de lieu jaune à l'unilatéral, sauce aux herbes, boulgour façon pilaf, crémeux de carottes au poivre de Timut, fenouils braisés

Mercredi 15 mai

Pavé de saumon rôti à la fleur de sel, beurre blanc à l'oseille, riz parfumé au curcuma, légumes de saison, saladine de fenouil

Jeudi 16 mai

Effiloché de bœuf, jus court, pommes darphin, pont-neuf de céleri et carottes braisées, chips de pommes de terre

Vendredi 17 mai

Risotto enrobé dans un fumet de poisson, calamaretti sautés aux tomates et persil, petits croutons, saladine de jeunes pousses

Plat du jour CHF 29.00
Taxes et services compris

Pour plus d'informations sur les allergènes dans vos plats, veuillez-vous adresser à notre personnel.
For more information about allergens in your meal, please ask our staff.

Origine des viandes : volaille, bœuf : France ou Suisse
Origine des poissons :

Lieu jaune : Atlantique France/ Saumon : Norvège/ Ecosse/ Calamaretti : îles féroées

Ouverture de la cuisine
Du lundi au vendredi de 11h30 à 17h00
Samedi de 11h30 à 18 heures

Autour des entrées

Œufs façon mimosa, déclinaison d'asperges vertes et vinaigrettes à l'huile de cerfeuil, pignons de pins, pétales de sucrines croquantes, mousseline aux zestes de lime	32.00
Tatin de tomates confites au thym, ricotta fondante, courgettes grillées, écume basilic, saladine de jeunes pousses et focaccia grillée	32.00

Autour du poisson

Tartare de bar à la verveine sur une fine gelée de pamplemousse, crème d'avocat aux zestes de lime, feuilles de sucrines, grenades et pommes granny, quinoa aux herbes fraîches et focaccia	45.00
Tataki de thon snacké au poivre de Timut, crémeux de petits pois au Wasabi, saladine de roquette et râpé d'asperges vertes, crème de coco aux épices saté et lime, panisses croustillantes	43.00
Filet de dorade grillée, fèves fondantes, cœur d'artichaut et courgettes rôties, nouillettes de pommes de terre parfumées au citron jaune et piments d'espelette, émulsion de crustacés au bouillon barigoule	44.00

Autour de la viande

Cœur d'entrecôte de bœuf grillée à la fleur de sel, beurre maître d'hôtel aux herbes, légumes de saison confits, frites croustillantes	49.00
Kefta de volaille aux épices saté et zestes de lime, petits légumes mijotés dans un bouillon de lait de coco, citronnelle et curcuma, beignets croustillants d'aubergines, riz parfumé	41.00
Tartare de bœuf au couteau, coulis de pesto, copeaux de parmesan, saladine de roquette aux olives Kalamata, tomates fraîches et frites croustillantes	38.00

Autour des pâtes

Spaghettis enrobés dans un bouillon de crustacés, crevettes sauvages grillées à l'huile basilic et piment d'Espelette, tomates fraîches, courgettes grillées, roquette et homardine en émulsion	39.00
---	-------

Autour des œufs

Omelette gourmande aux asperges et saumon fumé, sauce mousseline aux zestes de lime, saladine et focaccia	32.00
---	-------

Origine des produits :
Thon: Sri Lanka / Bar : France/ Crevette : Vietnam
Boeuf, Volaille, Veau : Suisse ou France
Bar : Corse / Cabillaud : Atlantique /