

CETTE SEMAINE, NOTRE CHEF VOUS PROPOSE :

Lundi 22 avril

Brochette de bœuf aux épices laquée au jus court, pain pita maison, riz pilaf, caviar d'aubergines et sauce labneh

Mardi 23 avril

Pavé de cabillaud juste snacké à la plancha, vierge aux agrumes, royale de petits pois au poivre de Timut, pommes de terre boulangère

Mercredi 24 avril

Pavé de truite rose, émulsion cressonnaïère, compoté de fenouil au Carvi, risotto de pépinette au basilic, saladine de fenouil citronnée

Jeudi 25 avril

Tonnato de dinde, sauce tonnato onctueuse, jus court, copeaux de parmesan, tomates cerises et roquette, tempura de courgette

Vendredi 26 avril

Spaghetti enrobée dans une crème d'asperge, escalope de saumon snacké, tomates cerises et crème de ricotta

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 : agneau, volaille, dinde, bœuf, veau : France ou Suisse

Origine des poissons :

Truite: France / Saumon : Norvège/ Cabillaud : Norvège

Ouverture de la cuisine

Du lundi au vendredi de 11h30 à 17h00

Samedi de 11h30 à 18 heures

Autour des entrées

Déclinaison autour de l'asperges, morilles et fèves sautées et son émulsion de champignons rôtis 34.00

Tatin de tomates confites au thym, ricotta fondante, courgettes grillées, écume basilic, saladine de jeunes pousses et foccacia grillée 31.00

Autour du poisson

Tartare de thon Albacore au sésame yuzu, salpicon de concombre et mangue, crème d'avocat au wasabi, vinaigrette exotique, saladine et foccacia croustillante 43.00

Tentacules de poulpe grillées, pâte de citron confit, crémeux de fava rafraichi aux zestes de lime, éclats de pistaches et grenades, sucrones croquantes, quinoa aux herbes fraîches 45.00

Filet de dorade grillé, fèves fondantes, cœur d'artichaut et courgettes rôties, nouilles de pommes de terre parfumées au citron jaune et 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 zeste de lime, petits légumes mijotés dans un bouillon de lait de coco, citronnelle et curcuma, beignet croustillant d'aubergine, riz parfumé 41.00

Emincé de veau aux morilles, mousseline de pommes de terre et légumes du moment, jus corsé 47.00

Autour des pâtes

Spaghettis enrobés aux asperges vertes, tomates fraîches, pesto basilic et copeaux de parmesan, saladine de roquette 35.00

Autour des œufs

Omelette gourmande au fromage, viande séchée de bœuf, jeunes pousses d'épinards et jus corsé 30.00

Brouillade d'œuf au saumon fumé, crème de ciboulette, jeunes pousses de roquette et oignons crispy 29.00