

CETTE SEMAINE, NOTRE CHEF VOUS PROPOSE :

**Lundi 06 mai**

Tagilata de bœuf grillé à la fleur de sel, crémeux de petits pois au sel fumé, céleri confit, pommes pont-neuf croustillantes, jus réduit et sucrines croquantes

**Mardi 07 mai**

Filet de merlu rôti à la fleur de sel, lentilles corail aux tomates fraîches et coriandre, chou pak choi braisé aux aromates et nage de crustacés rafraichi au citron vert

**Mercredi 08 mai**

Croustillant de volaille aux épices douces, nouilles de blé sautées à la sauce soja, saladine de légumes croquants à l'huile de sésame, jus corsé aux épices saté, jeunes pousses de roquette et oignons frits

**Jeudi 09 mai**

Férié

**Vendredi 10 mai**

Dos de cabillaud nacré au court bouillon, riz parfumé au thé matcha, petits légumes de saison confits, bouillon iodé au lait de coco et curry émulsionné, jeunes pousses d'épinards et amandes torréfiées

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 :

Merlu : Atlantique France/ Cabillaud : Norvège

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 foccacia 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 /