

MENU FUSION À CHF 29.00

SERVI UNIQUEMENT À MIDI (LU-VE)

LUNDI 12 JUILLET 2021

Salade de champignons de Paris, crème d'ail, croûtons et huile d'aneth

Filet de mahi mahi, fenouil rôti, émulsion à l'amande et guacamole de patate douce

Crème brûlée à la fève de Tonka
Provenance du poisson : Pacifique ouest

MARDI 13 JUILLET 2021

Mini poireaux vinaigrette au curry, yaourt acidulé et escabèche d'espadon

Soupe de volaille aux champignons shiitake, nouilles chinoises, saté et basilic thaï

Cône croquant fraise, glace à la menthe
Provenance de la viande : France

MERCREDI 14 JUILLET 2021

Flan de pecorino, petit pois frais et sa mousseline

Saumon confit, piccata de radis blanc à l'orange, beurre citronné aux câpres

Financier, crémeux à la cacahuète
Provenance du poisson : Ecosse

JEUDI 15 JUILLET 2021

Ceviche de maigre, tzatziki, gaspacho et concombre mariné

Filet d'agneau, carottes rôties au miso et purée aux épices vadouvan

Verrine de tiramisu exotique
Provenance de la viande : Australie
Provenance du poisson : Elevage Grèce

VENDREDI 16 JUILLET 2021

Copeaux de courge, pesto, pignons de pin, parmesan et anchois qualité réserve

Spaghettis « alle Vongole », palourdes au vin blanc, piment de Calabre et ail

Ile flottante, crème anglaise au citron
Provenance du poisson : Italie

MENU VÉGÉTARIEN À CHF 26.00

Flan de pecorino, petit pois frais et sa mousseline

Carottes rôties au miso et purée aux épices vadouvan

Dessert du jour

MENU JAPONAIS À CHF 29.00

Soupe Miso

Palette de dégustation Sushi

En cas d'allergies ou intolérances particulières, veuillez-vous adresser au personnel de service.