

MENU FUSION À CHF 29.00

SERVI UNIQUEMENT À MIDI (LU-VE)

LUNDI 19 JUILLET 2021

Croquettes aux petits pois, feta et zaatar, yaourt grecques au curry, citrons verts et amandes rôti

Fish & Chips de cabillaud, crémeux de petit pois
Emulsion de raifort

Panna cotta vanille, coulis mangue
Provenance du poisson : Atlantic FAO 27

MARDI 20 JUILLET 2021

Bruschetta de jambon, curry froid au melon, lait de coco, oignons frit et piment doux frais

Filet de volaille, trofie au basilic et aux pistaches, crème de courgette

Tartelette au citron meringué
Provenance de la viande : France

MERCREDI 21 JUILLET 2021

Choux fleur a la grecques, velouté de concombre au gingembre et amandes rôti

Saumon mi-cuit, Portobello frits, fines herbes et ketchup de champignons

Verrine foret noire
Provenance du poisson : Ecosse

JEUDI 22 JUILLET 2021

Aubergine rôti, houmous, pignons de pin et salade d'herbes

Filet d'agneau, crème de lentilles corail au curry, courgette a l'étuvée

Soyeux à la framboise et citron vert
Provenance de la viande : Australie

VENDREDI 23 JUILLET 2021

Salade de concombre, caramel d'olive, sauce Caesar

Croutons de pommes de terre et menthe

Filet de merlu, écrasé de Patate douce au maïs et vieux rhum, crème de maïs au paprika fumé et salade d'herbes

Assiette de glaces maison
Provenance du poisson : Atlantic FAO 27

MENU VÉGÉTARIEN À CHF 26.00

Curry froid au melon, lait de coco, oignons frit et piment doux frais

Crème de lentilles corail au curry, courgette a l'étuvée

Dessert du jour

MENU JAPONAIS À CHF 29.00

Soupe Miso
