

# MENU FUSION À CHF 29.00

SERVI UNIQUEMENT À MIDI (LU-VE)

## LUNDI 11 OCTOBRE 2021

Aubergine rôtie aux épices Zaatar  
Amandes et yaourt au curry

\*\*\*

Fish & chips de cabillaud  
Mousseline de petit pois et émulsion de raifort

\*\*\*

Verrine crémeuse au yuzu et sésame noir  
*Provenance du poisson : FAO 27 Atlantique nord-est*

## MARDI 12 OCTOBRE 2021

Gyoza de légumes  
Crème de lentilles tomatées et coriandre fraîche

\*\*\*

Mignon de porc, portobellos caramélisés au  
miso, noisettes, amandes et crème de shiitake

\*\*\*

Gâteau brésilien à la coco, coulis mangue -  
passion  
*Provenance de la viande : Suisse*

## MERCREDI 13 OCTOBRE 2021

Velouté de topinambour, pesto de coriandre à la  
noisette et tofu fumé en tempura

\*\*\*

Encornet au piment d'Espelette  
Emulsion au chorizo et polenta

\*\*\*

Eclair à la crème légère pistache  
*Provenance du poisson : Vietnam*

## JEUDI 14 OCTOBRE 2021

Saumon fumé, crème légère au basilic  
Blinis de sarrasin et concombre

\*\*\*

Filet de pintade, rouelle de pomme de terre frite  
Purée de chou rouge et son jus de viande

\*\*\*

Cheesecake à la framboise  
*Provenance de la viande : France*  
*Provenance du poisson : Norvège*

## VENDREDI 15 OCTOBRE 2021

Céleri-rave rôti entier, vinaigrette au piment doux,  
concombre, pomme verte et basilic thaï

\*\*\*

Filet de loup, purée de pois chiche au curry  
Nage de poivron et courgette rôtie

\*\*\*

Brownie au chocolat et cacahuètes croquantes  
*Provenance du poisson : Grèce*

## MENU VÉGÉTARIEN À CHF 26.00

Aubergine rôtie aux épices Zaatar  
Amandes et yaourt au curry

\*\*\*

Portobellos caramélisés au miso, noisettes,  
Crème de shiitake

\*\*\*

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.*