

# MENU FUSION À CHF 29.00

SERVI UNIQUEMENT À MIDI (LU-VE)

## LUNDI 4 OCTOBRE 2021

Caponata d'aubergine, tofu moelleux et vinaigrette asiatique au Shaoxing

\*\*\*

Dos de sandre, cassolette d'édamame, radis et fenouil, beurre blanc

\*\*\*

Ile flottante, crème anglaise au praliné

*Provenance du poisson : Europe FAO 05*

## MARDI 5 OCTOBRE 2021

Ceviche de dorade au lait de tigre, guacamole de patate douce

\*\*\*

Filet de poulet, gnocchi, crème de tomate au poivron, mousseline de courgette au parmesan et basilic

\*\*\*

Forêt noire

*Provenance du poisson : Grèce*

*Provenance de la viande : France*

## MERCREDI 6 OCTOBRE 2021

Beignets de courgette aux herbes fraîches et houmous poivron-harissa

\*\*\*

Filet de dorade, marmelade de carotte à la mangue et citron vert

\*\*\*

Gâteau nantais, crèmeux exotique

*Provenance du poisson : Grèce*

## JEUDI 7 OCTOBRE 2021

Galette de maïs au paprika fumé servi avec son crèmeux et bacon croustillant

\*\*\*

Médailon de marcassin, sauce poivrade aux airelles, purée de panais, choux de Bruxelles

\*\*\*

Crème brûlée à l'orange

*Provenance de la viande : Allemagne*

## VENDREDI 8 OCTOBRE 2021

Toast brioché, œuf poché, shitaké, crèmeux de champignons sauvages et basilic

\*\*\*

Filet de loup, crème de lentilles façon Dal, céleri rave rôti

\*\*\*

Riz au lait à la cannelle

*Provenance du poisson : Turquie*

## MENU VÉGÉTARIEN À CHF 26.00

Caponata d'aubergine, tofu moelleux et vinaigrette asiatique au Shaoxing

\*\*\*

Gnocchi poêlés, crème de tomate au poivron, mousseline de courgette au parmesan et basilic

\*\*\*

Dessert du jour

## MENU JAPONAIS À CHF 29.00

Soupe Miso

\*\*\*

Palette de dégustation Sushi