

MENU FUSION À CHF 29.00

SERVI UNIQUEMENT À MIDI (LU-VE)

LUNDI 22 NOVEMBRE

Poireaux à la vinaigrette servis tièdes, graines de moutarde, mortadelle, pousses de mizuna pourpre et toast melba

Fish & Chips de cabillaud, crémeux de potiron au curry rouge, citron vert et pleurotes de panicaut

Gâteau à la châtaigne, sauce chocolat gingembre
Provenance du poisson : FAO 27

MARDI 23 NOVEMBRE

Gravlax de saumon mi-cuit, sauce mousseline, carpaccio de fenouil et croûtons frits

Gambas et poulet, sauce barbecue, sucrine grillée et gnocchi poêlés

Cannoli ricotta et pistache
Provenance du poisson : Ecosse
Provenance des gambas : Vietnam
Provenance de la viande : Suisse

MERCREDI 24 NOVEMBRE

Chausson de champignons au magret de canard fumé et mélange d'herbes fraîches

Filet de sandre, salsifis glacés au jus, poire croquante, topinambour et sauce au Noilly Prat

Ile flottante vanillée, coulis exotique
Provenance du poisson : FAO 05
Provenance de la viande : France

JEUDI 25 NOVEMBRE

Velouté de potiron, tortellini à la ricotta, basilic et graines de courge

Rumsteck de bœuf, houmous de pois chiche, chou-fleur aux épices, coriandre fraîche et amandes

Entremet au thé vert et framboises
Provenance de la viande : Suisse

VENDREDI 26 NOVEMBRE

Tartare de bœuf façon asiatique, avocat, gingembre et croustillant de sarrasin

Filet de rouget au nori, pommes de terre confites, crème de carottes caramélisées et espuma de bouillabaisse

Parfait glacé au café, cacahuètes croquantes
Provenance du poisson : FAO 71
Provenance de la viande : Suisse

MENU VÉGÉTARIEN À CHF 26.00

Poireaux à la vinaigrette servi tièdes, graines de moutarde, pousses de mizuna pourpre et toast melba

Crémeux de potiron au curry rouge, citron vert et pleurotes de panicaut

Dessert du jour

MENU JAPONAIS À CHF 29.00

Soupe Miso

Palette de dégustation Sushi