

MENU FUSION À CHF 29.00

SERVI UNIQUEMENT À MIDI (LU-VE)

LUNDI 6 DECEMBRE

Velouté de panais à la coco, chips de jambon, croûtons de pain de campagne et Tête de Moine

Filet de saumon snacké mi-cuit, crémeux de feta et brocoli au citron, menthe et noisettes grillées

Mille-feuille au café, sauce caramel

Provenance du poisson : Norvège

MARDI 7 DECEMBRE

Petits toasts à la Fourme d'Ambert, compotée de poire et viande séchée de bœuf

Filet mignon de porc, crème de laitue, pomme de terre croustillante et matignon de légumes

Bûche à la noix de coco et mandarine

Provenance du poisson : Grèce

Provenance de la viande : Suisse

MERCREDI 8 DECEMBRE

Flan de parmesan, salade de courge, noisettes et abricots secs

Filet de dorade snacké, cerfeuil tubéreux, céleri branche et nage à la fleur d'oranger

Carotte cake, crème à l'orange

Provenance du poisson : Grèce

JEUDI 9 DECEMBRE

Filet de rouget au basilic, nage de mangue aux carottes et ciron vert

Joue de bœuf braisée au vin rouge, polenta crémeuse et clémentine rôtie

Boule de Berlin à la compote de pomme

Provenance de la viande : Suisse

Provenance du poisson : Vietnam

VENDREDI 10 DECEMBRE

Bouchées de bok choy au chèvre frais, saumon fumé, wakamé, olives noires et noisettes

Cabillaud poché, salsifis au parmesan, jaune d'œuf confit et ail fumé

Tiramisu cassis et fleur d'hibiscus

Provenance du poisson : Norvège

Provenance du poisson : Ecosse

MENU VÉGÉTARIEN À CHF 26.00

Velouté de panais à la coco, croûtons de pain de campagne et Tête de Moine

Crémeux de feta, brocoli au citron, menthe et noisettes grillées

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.