

MENU FUSION À CHF 29.00

SERVI UNIQUEMENT À MIDI (LU-VE)

LUNDI 17 JANVIER

Velouté de salsifis, cromesquis de joue de bœuf, pesto de ciboulette et ail confit

Filet de sandre, mousse de carottes caramélisées, beignets de Gruyère et sauce maafe

Tarte fine aux poires et aux cacahuètes

Provenance du poisson : FAO 05

Provenance de la viande : Suisse

MARDI 18 JANVIER

Rillettes de saumon, radis, tartine grillée au beurre de curry et émulsion à l'aneth

Cannelloni de confit de canard, eringi, mousseline de céleri et jus de viande à l'échalote

Religieuse au fruit de la passion, coulis à la noix de coco

Provenance du poisson : Ecosse

Provenance de la viande : France

MERCREDI 19 JANVIER

Jambon de sanglier fumé, céleri pomme façon rémoulade moderne et feuille de brick

Fish & Chips de cabillaud, sauce choron, courge, feta et mélange de graines

Banane rôtie aux fèves de tonka, glace yaourt

Provenance du poisson : Norvège

Provenance viande : Allemagne

JEUDI 20 JANVIER

Tataki de thon rouge et crevettes, espuma de raifort, pickles de chou-fleur et oignons rouges

Brochette de poulet mariné au saté, purée de pommes de terre, shiitake rôtis et sauce cacahuètes au paprika

Tiramisu aux fruits rouges

Provenance de la viande : Suisse

Provenance du poisson : Philippines

VENDREDI 21 JANVIER

Viande séchée de bœuf, sucrine, houmous au poivron/harissa et parmesan fondant

Filet de merlu, céleri branche, gnocchi de potiron au curcuma, tapioca et nage citronnée

Assiette de gourmandises : macaron, rocher chocolat blanc et dôme mousseux au café

Provenance de la viande : Suisse

Provenance du poisson : France

MENU VÉGÉTARIEN À CHF 26.00

Velouté de salsifis, pesto de ciboulette, ail confit et petit croûtons frits

Mousse de carottes caramélisées, beignets de cheddar et sauce maafe

Dessert du jour

MENU JAPONAIS À CHF 29.00

Soupe Miso

Palette de dégustation Sushi