

# MENU FUSION

Servi uniquement à midi (LU-VE) à Chf 35.-

## Lundi 6 juillet

Gaspacho à la pêche, amande grillée, pêche caramélisée

\*\*\*

saumon, curry de légumes, riz basmati

\*\*\*

Finger à la châtaigne, et fruits rouges  
Provenance du poisson : Norvège

## Mardi 7 juillet

Tomates, mozzarella, basilic

\*\*\*

Agneau confit, croustillant de pomme de terre et poivrons  
sauté

\*\*\*

Entremets à l'abricots, mandarine et passion, sorbet  
mandarine

Provenance de la viande : Irlande

## Mercredi 8 juillet

Kefta au bœuf, yogourt au citron et menthe, amandes  
grillées et grenade

\*\*\*

Filets de rouget, sauce vierge, purée aux olives taggiasche  
(Chips de pomme de terre)

\*\*\*

Clafouti aux cerises et mirabelles, sauce vanille

Provenance de la viande : suisse  
Provenance du poisson : Fao 71

## SUGGESTION VINS DU MOMENT

Gamay (Vaud) 8.- le verre / 43.50 la bouteille  
Petite Arvine (Valais) 9.- le verre / 49.50 la bouteille

## Jeudi 9 juillet

Thon mi-cuit, Vierge d'orange, basilic, menthe et olives  
Kalamata

\*\*\*

Paccheri au bœuf, sauce tomate et espuma parmesan

\*\*\*

Tarte amandine, framboise et pêche

Provenance du poisson : FAO 71  
Provenance de la viande : suisse

## Vendredi 10 juillet

Melon caramélisé, ajo blanco de melon, ricotta, jambon cru

\*\*\*

Cabillaud, croute au paprika, purée de petits pois fumée,  
gnocchi au parmesan  
(Petits pois huile olive sel et gnocchi)

\*\*\*

Macaron au chocolat au lait et fruits exotique

Provenance de la viande : Suisse  
Provenance du poisson : fao 27

## Menu végétarien à chf 29.00

Gaspacho à la pêche, amande grillée, pêche caramélisée

\*\*\*

Bimi,, pesto d'épinard, noisettes grillées et burrata

\*\*\*

Dessert du jour