

MENU BRASSERIE

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

LUNDI 04 MAI

Concombre, yogourt, grenade et amandes torréfiées

Demi-coquelet rôti, sauce à l'échalotte, haricots verts, pommes
de terre au four et crème aux herbes

Crumble pomme rhubarbe, sorbet framboise

Provenance de la viande : France

MARDI 05 MAI

Tartare de saumon, leche de tigre au basilic

Filet de daurade, crème de patate douce à la coco,
pakchoï et riz basmati

Baba hibiscus et fruits rouges, sorbet melon

Provenance du poisson : Norvège, Turquie

MERCREDI 06 MAI

Brochette de crevettes, caviar d'aubergine, condiment
roquette, tomates séchées et olives

Araignée de bœuf, sauce au poivre, pommes de terre
grenailles aux oignons

Tartelette chocolat au lait et cacahuètes, sorbet poire

*Provenance du poisson : Vietnam
Provenance de la viande : Suisse*

SUGGESTION VINS DU MOMENT

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

JEUDI 07 MAI

Panna cotta de burrata, tomates cerises et vinaigrette au
basilic

Saumon, crème de poivrons fumés, gnuddis aux épinards et
côtes de bettes sautées

Eclair chocolat, sauce noisette

Provenance du poisson : Norvège

VENDREDI 08 MAI

Salmorejo, œuf dur et croûtons

Calamars, sauce bagna càuda, purée de brocoli
fumé et polenta croustillante aux tomates séchées

Bavaroise framboise et pistache, sorbet pêche de vigne

Provenance du poisson : FAO 71

MENU VÉGÉTARIEN À CHF 29.00

Concombre, yogourt, grenade et amandes torréfiées

Courgette ronde farcie aux légumes

Dessert du jour