

# MENU FUSION

À CHF 35.00

SERVI UNIQUEMENT À MIDI (LU-VE)

## LUNDI 24 FEVRIER

Soupe de tomate rôtie, pesto et bruschetta de jambon de parme

\*\*\*

Tempura de cabillaud, potimarron rôti aux graines, feta et espuma de sauce choron

\*\*\*

Tartelette aux agrumes et meringue croquante

*Provenance du poisson : Grèce*

## MARDI 25 FEVRIER

Ravioli de betterave au fromage, fines herbes, noisettes, zest de lime et crème de balsamique

\*\*\*

Brochette d'araignée de porc grillé aux épices du trappeur, pomme pont-neuf, mousseline de brocoli fumé et broccolini

\*\*\*

Pain de Gênes au citron vert, chantilly pistache et framboises

*Provenance de la viande : Suisse*

## MERCREDI 26 FEVRIER

Céleri rémoulade moderne, mayonnaise citron, gelée de céleri branche, raifort et viande de bœuf séchée

\*\*\*

Filet de sébaste, houmous au curry, fricassée de pois chiches, radis, romanesco et crème de cresson

\*\*\*

Chou à la vanille et coulis aux fruits de la passion

*Provenance du poisson : Norvège*

## SUGGESTION VINS DU MOMENT

Gamay  
Vaud

Petite Arvine  
Valais

CHF 43.50 la bouteille  
CHF 8.- le verre

CHF 49.50 la bouteille  
CHF 9.- le verre

## JEUDI 27 FEVRIER

Œuf cocotte au saumon fumé, ricotta, épinard, tomates séchées, croûtons, basilic et espuma de curry

\*\*\*

Filet de canard laqué au soja et gingembre, chou frisé aux agrumes, patate douce, kumquats confits et carottes

\*\*\*

Crumble de pomme et coing servi chaud, sauce caramel salé

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

## VENDREDI 28 FEVRIER

Tarte feuilletée à l'oignons, jambon de Parme, tomates cerises, parmesan et pesto

\*\*\*

Filet de sandre, salsifis au bacon, poire rôtie, mousseline de céleri pomme et jus à la moutarde de moût de vin

\*\*\*

Brownie au chocolat noir et amande

*Provenance du poisson : FAO 27*

## MENU VÉGÉTARIEN À CHF 29.00

Soupe de tomate rôtie façon minestrone et pesto de basilic

\*\*\*

Potimarron rôti aux graines, boulgour aux fines herbes, feta et espuma de sauce choron

\*\*\*

Dessert du jour

## MENU JAPONAIS À CHF 35.00

Soupe Miso

\*\*\*

Palette de dégustation Sushi

**Idéal avec :**

Fleur de Lotus - Domaine Josmeyer (Alsace)  
CHF 10.- le verre