

# MENU FUSION

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

## Lundi 26 mai

Salade de caille rôtie, œuf mollet, raisins, crème fumée et pequillos  
\*\*\*

Paella de poisson et fruits de mer, brocolini et émulsion safranée  
\*\*\*

Eclair au chocolat au lait

Provenance de la viande : France  
Provenance du poisson : Island FAO 27

## Mardi 27 mai

Tartare de saumon aux fines herbes, carpaccio de radis, vinaigrette à la pomme et mousse de moutarde  
\*\*\*

Saucisse grillée du Tessin, purée de pomme de terre au Gruyère, haricots verts et jus de viande aux oignons  
\*\*\*

Cheesecake au citron vert et fruits rouges

Provenance du poisson : Norvège  
Provenance de la viande : suisse

## Mercredi 28 mai

Pâté en croûte, pickles de légumes, moutarde Savora et saladé verte  
\*\*\*

Filet de cabillaud rôti, vol au vent d'asperge, duxelle de champignons et velouté de céleri au Noilly Prat  
\*\*\*

Tiramisu

Provenance de la viande : Suisse  
Provenance du poisson : Atlantique Nord-est

## SUGGESTION VINS DU MOMENT

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

## Jeudi 29 mai

Férié

## Vendredi 30 mai

Ceviche de loup, guacamole de panais, pamplemousse et vinaigrette aux herbes  
\*\*\*

Joue de bœuf braisée, sauce chimichuri, polenta crémeuse et maïs grillé  
\*\*\*

Carpaccio d'ananas et sorbet litchi

Provenance de la viande : Suisse

## Menu végétarien à CHF 29.00

Salade frisée, œuf mollet, coulis de pequillos, crème fumée, croûtons et Gruyère  
\*\*\*

Farfalle aux petits pois, mini courgette, fèves, fines herbes et sauce hollandaise  
\*\*\*

Dessert du jour