

MENU BRASSERIE

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

LUNDI 9 FÉVRIER

Crème brûlée de patate douce, pomme verte et noisettes

Risotto à la milanaise

Financier aux noisettes, crémeux à l'orgeat

MARDI 10 FÉVRIER

Terrine de saumon, sauce tzatziki

Émincé de bœuf aux champignons et paprika, purée de pommes de terre

Crème aux œufs, caramel aux fruits secs

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

MERCREDI 11 FÉVRIER

Cromesquis de crustacés, sauce hollandaise et mizuna

Calamars, sauce chimichurri et pommes de terre grenailles rôties

Brownie, glace chocolat

*Provenance du poisson : FAO 27
Provenance du poisson : FAO 87*

SUGGESTION VINS DU MOMENT

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

JEUDI 12 FÉVRIER

Velouté de panais

Lasagne de bœuf

Cheesecake à la vanille, tuile à l'orange

Provenance de la viande : Suisse

VENDREDI 13 FÉVRIER

Panna cotta de burrata, courge rôtie et noix de pécan

Perches en tempura, sauce tartare et pommes frites

Éclair crème praliné

Provenance du poisson : FAO 27

MENU VÉGÉTARIEN À CHF 29.00

Crème brûlée de patate douce, pomme verte et noisettes

Cromesquis de risotto aux champignons et artichauts

Dessert du jour