

# MENU FUSION

À CHF 35.00

SERVI UNIQUEMENT À MIDI (LU-VE)

## LUNDI 20 JANVIER

Salade de poireaux chauds à la vinaigrette, mortadelle, graines de moutarde, pistache et mizuna

\*\*\*

Terrine de poisson, déclinaison de carottes, polenta croustillante et émulsion de maïs à la citronnelle

\*\*\*

Tiramisu cacahuète-spéculoos

## MARDI 21 JANVIER

Tartare de thon rouge aux oranges sanguines, gelée de pamplemousse et guacamole d'avocat épicé

\*\*\*

Filet de cerf rôti, mousseline de pomme de terre truffée et sauce poivrade aux airelles

\*\*\*

Barre chocolatée façon « Bounty »

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

## MERCREDI 22 JANVIER

Texture de chou-fleur, crevettes roses, crème légère aux œufs de brochet fumé

\*\*\*

Filet de saumon en croûte d'herbes, tortellinis « maison » à la ricotta, salsifis et crème d'épinards

\*\*\*

Tartelette au chocolat noir, noix de pécan et sauce caramel

*Provenance du poisson : Viet Nam  
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 23 JANVIER

Calamars farcis, beurre blanc aux poivrons rouges et fines herbes

\*\*\*

Filet de poulet pané, gnocchis tomate/mozzarella, écrasé de butternut à l'orange et au basilic, émulsion de lentilles corails au curry

\*\*\*

Entremet aux fruits exotiques

*Provenance du poisson : Espagne  
Provenance de la viande : France*

## VENDREDI 24 JANVIER

Le restaurant est complet. Nous vous remercions pour votre compréhension.

## MENU VÉGÉTARIEN À CHF 29.00

Salade de poireaux chauds à la vinaigrette, graines de moutarde, pistache et mizuna

\*\*\*

Risotto à la betterave, gorgonzola, noix et roquette

\*\*\*

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