MENU FUSION

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

Lundi 8 décembre

Velouté de patate douce au lait de coco et gingembre

Escalope de veau à la *palermitana*, pommes de terre rôties et sauce tartare

Pavlova aux fruits des îles, sorbet exotique

Provenance de la viande : Suisse

Mardi 9 décembre

Rillette de saumon

Cabillaud, dahl de courge et lentilles

Tartelette choco-caramel, noix de pécan, glace noisette

Provenance du poisson : Norvège Provenance du poisson : Atlantique Nord-est

Mercredi 10 décembre

Gao au poulet, chou chinois et vinaigrette asiatique

Joue de bœuf et purée de pommes de terre aux olives taggiasche

Baba aux agrumes et pistache

Provenance de la viande : France 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 11 décembre

Velouté de panais

Tajine de poulet, légumes et pois chiches

Cheesecake aux pommes et à la cannelle, glace dulce de leche

Provenance de la viande : Argentine

Vendredi 12 décembre

Salade de potimarron, burratina et vinaigrette au miel

Dorade, sauce à la betterave, bimis et patate douce

Chou à la banane et au chocolat

Provenance du poisson : Atlantique Nord-est/Norvège

Menu végétarien à chf 29.00

Velouté de patate douce au lait de coco et gingembre

Tajine de légumes et pois chiches

Dessert du jour

