MENU BRASSERIE

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

LUNDI 9 NOVEMBRE

Cromesquis de gibier, sauce tomate et parmesan

***

Filet de dorade, crème d'épinards et pommes grenailles rôties au paprika

***

Choux à la noisette et à la mandarine, sauce au chocolat

Provenance de la viande : Autriche

Provenance du poisson : Turquie

MARDI 10 NOVEMBRE

Œuf mollet, velouté de butternut et éclats de noisettes

***

Épaule d'agneau confite, jus au cumin, semoule et légumes

***

Entremet à la poire, tonka et mousse au nougat

Provenance de la viande : Irlande

MERCREDI 11 NOVEMBRE

Ceviche de dorade, lait de tigre a la noix de coco-gingembre, guacamole de patate douce

***

Saumon, crème de haddock, topinambours rôtis, bimi et purée de brocoli

***

Cannoli siciliens revisités

Provenance du poisson : Norvège

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 NOVEMBRE

Tartare de pleurotes, mousse de livèche au lait d'amande et chips de riz croustillantes

***

Émincé de bœuf aux champignons, accompagné d'un rösti de pommes de terre croustillant.

***

Millefeuille cacahuète et chocolat, sauce caramel

Provenance du poisson : FAO 34
Provenance de la viande : Suisse

VENDREDI 13 NOVEMBRE

Moelleux au potimarron, noix de cajou, bouillon de champignons crémé

***

Crevettes accompagnées d'un curry de légumes parfumé et de riz basmati.

***

Pavlova aux fruits exotiques

Provenance du poisson : Viet Nam

MENU VÉGÉTARIEN À CHF 29.00

Moelleux de potimarron aux éclats de noix de cajou, accompagné d'un bouillon de champignons onctueux.

***

Tajine de légumes et semoule

***

Dessert du jour

En cas d'allergies ou intolérances, veuillez-vous adresser au personnel de service.