

MENU FUSION À CHF 35.00

SERVI UNIQUEMENT À MIDI (LU-VE)

LUNDI 23 DECEMBRE

Royale de parmesan servie tiède, lard sec du Valais, salade de courge à l'huile de noisette et basilic thaï

Filet de cabillaud, salsifis confits au café, texture de patate douce et sauce hollandaise

Bûche parfumée à la fève de Tonka et pomme Golden

*Provenance de la viande : Suisse
Provenance du poisson : FAO 27*

MARDI 24 DECEMBRE

Nous ne proposons pas de menu du jour.

MERCREDI 25 DECEMBRE

Nous ne proposons pas de menu du jour.

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 26 DECEMBRE

Soupe à l'oignon rouge, bouillon tomaté, Chasselas, Porto et toast de Gruyère gratiné

Médailillon de veau, déclinaison de chou romanesco, tagliatelles au safran et jus de viande

Mousse au chocolat

Provenance de la viande : Suisse

VENDREDI 27 DECEMBRE

Terrine de poissons à la crevette, tartine de pain muesli grillé, beurre de curry et salade de radis bière

Filet de saumon rôti, houmous au curry, carottes fanes et crème de laitue au gingembre

Galette à la frangipane et fleur d'oranger

*Provenance du poisson : Norvège, Grèce
Provenance du poisson : Norvège*

MENU VÉGÉTARIEN À CHF 29.00

Royale de parmesan servie tiède, salade de courge à l'huile de noisette et basilic thaï

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

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