

# MENU FUSION

À CHF 35.00

SERVI UNIQUEMENT À MIDI (LU-VE)

## LUNDI 16 MAI

Velouté glacé de petits pois, menthe, ricotta et madeleine de magret de canard fumé aux tomates séchées

\*\*\*

Filet de sandre, potimarron rôti, crème de carotte aux feuilles de combawa et gel de clémentines

\*\*\*

Cône de glace au chocolat noir et gingembre

*Provenance de la viande : France*

*Provenance du poisson : FOA 05*

## MARDI 17 MAI

Saumon mariné au piment doux, leche d'orange, gel de fruit de la passion et avocat

\*\*\*

Filet de poulet, gratin de pomme de terre, mousseline de brocoli fumé, pleurote de panicaud et crème de Gruyère

\*\*\*

Trilogie de mignardise : macaron, mini panna cotta et entremet

*Provenance de la viande : France*

*Provenance du poisson : Ecosse*

## MERCREDI 18 MAI

Royale de parmesan, saumon fumé, déclinaison de petits pois à la menthe et noisettes

\*\*\*

Filet de loup, crémeux de fèves au citron confit, courgettes, tortellini d'épinard et ricotta, cresson alénois

\*\*\*

Baba au limoncello

*Provenance du poisson : Ecosse*

*Provenance de la viande : Turquie*

## SUGGESTION DE VIN DU MOMENT

La Porte Saint Jean 2016

Saumur-Champigny, Vallée de la Loire

CHF 9.- le verre

CHF 65.- la bouteille

## JEUDI 19 MAI

Aubergine Barbarella grillée, yaourt grec au curry, grenade, amandes torréfiées et salade d'herbes

\*\*\*

Steak de bœuf, gnuddi d'épinards à la ricotta, sauce carotte/gingembre, mousseline de carottes

\*\*\*

Banane caramélisée, chantilly vanillée

*Provenance de la viande : Suisse*

## VENDREDI 20 MAI

Mini-poireaux, escabèche d'espadon au curry et yaourt acidulé

\*\*\*

Filet de truite saumoné, ragoût de céleri au vin jaune, émulsion au beurre noisette, champignons de Paris et livèche

\*\*\*

Crème brûlée à la pistache, fruits rouges frais

*Provenance du poisson : FAO 71*

*Provenance du poisson : Norvège*

## MENU VÉGÉTARIEN À CHF 29.00

Velouté glacé de petit pois, menthe, ricotta et madeleine aux tomates séchées

\*\*\*

Potimarron rôti, crème de carotte aux feuilles de combawa et gel de clémentines

\*\*\*

Dessert du jour

## MENU JAPONAIS À CHF 35.00

Soupe Miso

\*\*\*

Palette de dégustation Sushi