

MENU FUSION

À CHF 35.00

SERVI UNIQUEMENT À MIDI (LU-VE)

LUNDI 20 JUIN

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

Filet de saumon, crémeux de fèves au citron confit, panais rôti, pois chiche au curry et shiso vert

Tartelette à la nectarine, granité pêche jaune

Provenance du poisson : Grande Bretagne

MARDI 21 JUIN

Salade de pastèque, brochette de crevettes, feta, olives taggiasche et cresson fontaine

Steak de bœuf, asperges, polenta à la provençale frite, compotée d'oignons au porto

Baba au rhum et fruit de la passion

Provenance du poisson : Vietnam

Provenance de la viande : Suisse

MERCREDI 22 JUIN

Viande de bœuf séchée, sucrine, houmous au poivron/harissa et parmesan fondant

Filet de dorade, vermicelles de riz, edamame, bouillon coco/saté, champignons noirs et basilic thaï

Brownie au chocolat, fruits rouges et glace vanille

Provenance de la viande : Suisse

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 23 JUIN

Mille-feuille de rillettes de poisson, rouille et salsa verde crémeuse

Joue de porc confite, céleri pomme à l'huile de paprika fumé, croustillant ailé, sauce romesco,

Soupe d'abricot, île flottante, meringue croquante

Provenance du poisson : Grande Bretagne

Provenance de la viande : Suisse

VENDREDI 24 JUIN

Salade de carottes fanes, friture de panisse, yaourt grec, pesto de fanes et Gruyère d'alpage

Filet de loup, bisque de langoustine tomatée, tomates cerises et cerfeuil tubéreux

Paris-Brest au praliné

Provenance du poisson : Grèce

MENU VÉGÉTARIEN À CHF 29.00

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

Crémeux de fèves au citron confit, panais rôti, pois chiche au curry et shiso vert

Dessert du jour

MENU JAPONAIS À CHF 35.00

Soupe Miso

Palette de dégustation Sushi