

MENU FUSION

À CHF 35.00

SERVI UNIQUEMENT À MIDI (LU-VE)

LUNDI 19 SEPTEMBRE

Velouté de chou-fleur, Tête de Moine, toast frit, segments d'orange

Filet de dorade, panure de Portobello, ketchup de champignons, crème de shiitake et salade d'herbes

Gaspacho de fruits, meringue croquante au citron vert

Provenance du poisson : Grèce

MARDI 20 SEPTEMBRE

Ceviche de dorade, leche de tigre à la coco, guacamole de patate douce et carpaccio de betterave

Epaule d'agneau confite, rôsti de pomme de terre, édamame, purée de tomate et crème de curry

Cheesecake au chocolat blanc, coulis pêche

Provenance du poisson : Grèce

Provenance de la viande : Pays de Galles

MERCREDI 21 SEPTEMBRE

Bavarois de butternut rôti, jambon des Grisons, salade d'herbes et émulsion pomme verte et curry

Filet de loup rôti, crémeux de fenouil, chou kale, beignet de riz, graines de sarrasin et sauce hollandaise

Tatin de poire aux épices

Provenance de la viande : Suisse

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 22 SEPTEMBRE

Mousse de saumon, radis, tartine de pain grillé au beurre de curry et crémeux à l'aneth

Rôti de porc, mille-feuille de céleri aux pommes, crème de lentilles façon Dal et feuille d'endives

Pavlova à la framboise et thé Oolong

Provenance du poisson : Norvège

Provenance de la viande : Suisse

VENDREDI 23 SEPTEMBRE

Tartine de truite marinée, espuma de pomme de terre à la Chartreuse Verte et ciboulette

Cabillaud en tempura, mousseline de petits pois, concombre rôti et émulsion de raifort

Biscuit amande, compotée de cerise et crémeux violette

Provenance du poisson : Norvège

Provenance du poisson : FAO 27

MENU VÉGÉTARIEN À CHF 29.00

Velouté de chou-fleur, Tête de Moine, toast frit, segments d'orange

Panure de Portobello, ketchup de champignons, crème de shiitake et salade d'herbes

Dessert du jour

MENU JAPONAIS À CHF 35.00

Soupe Miso

Palette de dégustation Sushi