

# MENU FUSION

À CHF 35.00

SERVI UNIQUEMENT À MIDI (LU-VE)

## LUNDI 21 NOVEMBRE

Velouté de panais, crevettes sautées, chèvre frais et granola au curry

\*\*\*

Queue de lotte confite, fricassée de haricots blancs à la salicorne, noix de coco et émulsion de topinambour

\*\*\*

Financier amande, crémeux de courge

*Provenance du poisson : Vietnam*

*Provenance du poisson : Norvège*

## MARDI 22 NOVEMBRE

Parfait au parmesan, salade de courge musquée, noisettes et piment d'Espelette

\*\*\*

Filet de volaille, mille-feuille de pommes de terre, shiitake asiatiques et crème de carotte au vin jaune

\*\*\*

Crumble à l'ananas et cerise

*Provenance de la viande : France*

## MERCREDI 23 NOVEMBRE

Ravioli de joue de bœuf au haricots fermentés et crème d'épinards

\*\*\*

Filet de dorade, déclinaison de châtaignes, tortellini de Gruyère et salade d'herbes

\*\*\*

Baba à la fleur d'oranger et mousse pistache

*Provenance de la viande : Suisse*

*Provenance du poisson : Grèce*

## SUGGESTION DE VIN DU MOMENT

Petite Arvine

Frédéric Zufferey

CHF 7.- le verre

CHF 45.- la bouteille

## JEUDI 24 NOVEMBRE

Nous ne proposons pas de menu ce jour.

## VENDREDI 25 NOVEMBRE

Œuf poché sur pain frit, épinards, chorizo et hollandaise au paprika

\*\*\*

Filet de truite, aubergine au miso, salade d'herbes et bouillon d'oignons crémé

\*\*\*

Panna cotta à la mandarine

*Provenance de la viande : Suisse*

*Provenance du poisson : Italie*

## MENU VÉGÉTARIEN À CHF 29.00

Velouté de panais, toast gratiné de chèvre au miel et granola au curry

\*\*\*

Crémeux de topinambour, fricassé de coco à la salicorne et émulsion truffé

\*\*\*

Dessert du jour

## MENU JAPONAIS À CHF 35.00

Soupe Miso

\*\*\*

Palette de dégustation Sushi