

MENU FUSION

À CHF 35.00

SERVI UNIQUEMENT À MIDI (LU-VE)

LUNDI 5 DECEMBRE

Velouté de patate douce aux kumquats, mouillette de jaune d'œuf confit au soja et parmesan

Filet de truite, risotto vert aux cime de Rapa, citron confit, pomme verte et sauge

Délice mousseux au chocolat et framboise

Provenance du poisson : Italie

MARDI 6 DECEMBRE

Salade de céleri pomme tiède, concombre, pomme verte, vinaigrette de piment doux et basilic thaï

Boudin blanc de volaille, butternut, panais, raisins et crème de raifort

Poire pochée, crème aux épices

Provenance de la viande : Suisse

MERCREDI 7 DECEMBRE

Œuf poché, déclinaison de champignons, hollandaise et toast melba

Filet de bar, cerfeuil tubéreux, céleri branche, kaki et nage de poisson à la fleur d'oranger

Tartelette au fruit de la passion, sorbet citron mentholé

Provenance du poisson : Grèce

SUGGESTION DE VIN DU MOMENT

Petite Arvine

Frédéric Zufferey

CHF 7.- le verre

CHF 45.- la bouteille

JEUDI 8 DECEMBRE

Finger de sandwich au concombre, cream cheese, colrave, coulis herbacé et crevettes roses

Crêpinette de veau glacée au soja, polenta croustillante, carottes jaunes, mousseline au kéfir et pop-corn

Tiramisu aux cerises noires

Provenance du poisson : Vietnam

Provenance de la viande : Suisse

VENDREDI 9 DECEMBRE

Filet de maquereau grillé, pomme de terre ratte, graines de moutarde, herbes fraîches et beurre blanc

Filet de saumon, potimarron rôti, fromage frais, graines torréfiées, herbes fraîches et nage de poivron infusée au basilic

Cheesecake au citron, sauce gianduja

Provenance du poisson : France

Provenance du poisson : Norvège

MENU VÉGÉTARIEN À CHF 29.00

Velouté de patate douce aux kumquats, mouillette de jaune d'œuf confit au soja et parmesan

Risotto vert au cime de Rapa, citron confit, pomme verte et sauge

Dessert du jour

MENU JAPONAIS À CHF 35.00

Soupe Miso

Palette de dégustation Sushi

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