

# MENU FUSION À CHF 35.00

SERVI UNIQUEMENT À MIDI (LU-VE)

## LUNDI 23 JANVIER

Tartare de thon, betterave rôtie, mûres fraîches, basilic pourpre et jus à la moutarde de moût de raisins

\*\*\*

Ballotine de cabillaud aux navets, céleri, pesto de noisettes et crème d'estragon

\*\*\*

Cake marbré au chocolat et cacahuète

*Provenance du poisson : Philippines*

*Provenance du poisson : FAO 27*

## MARDI 24 JANVIER

Salade de carmine rôtie, faisselle aux fines herbes, crème de Bleuchâtel et gel d'hibiscus

\*\*\*

Poitrine de porc croustillante laquée au soja/gingembre, patate douce, kumquats confits et carottes

\*\*\*

Tiramisu exotique, espuma au fruit de la passion poivré

*Provenance de la viande : Suisse*

## MERCREDI 25 JANVIER

Nous ne proposons pas de menu du jour

### SUGGESTION DE VIN DU MOMENT

Gamaret Pinot Noir

Bouvet-Jablor

CHF 11- le verre

CHF 85.- la bouteille

## JEUDI 26 JANVIER

Mousse de poisson chaude, biscotte de pain de mie maison, bouillon d'oignon crémé

\*\*\*

Plat de côtes de bœuf suisse, maïs grillé, polenta croustillante et jus de braisage

\*\*\*

Mont Blanc revisité, cœur coulant aux fruits rouges

*Provenance du poisson : Norvège*

*Provenance de la viande : Suisse*

## VENDREDI 27 JANVIER

Terrine de chevreuil, gelée d'Oeil de Perdrix, graines de moutarde, gel d'airelles et pickles de pomme

\*\*\*

Filet de skrei, héliantis, noix de macadamia, lait de fromage et chapelure croustillante

\*\*\*

Biscuit roulé à la pistache-orange confite

*Provenance de la viande : Suisse*

*Provenance du poisson : FAO 27*

## MENU VÉGÉTARIEN À CHF 29.00

Salade de betterave, mûres fraîches, basilic pourpre et jus à la moutarde de moût de raisins

\*\*\*

Fricassée de navets, céleri pomme, pesto de noisettes et crème d'estragon

\*\*\*

Dessert du jour

## MENU JAPONAIS À CHF 35.00

Soupe Miso

\*\*\*

Palette de dégustation Sushi