

MENU FUSION

À CHF 35.00

SERVI UNIQUEMENT À MIDI (LU-VE)

LUNDI 6 FEVRIER

Salade de poireaux grillés, crème fumée, jaune d'œuf séché et tuile de lin

Tempura de skrei, hollandaise au paprika fumé, potimarron et mélange de graines rôties

Crumble tiède aux pommes et cerises

Provenance du poisson : Norvège

MARDI 7 FEVRIER

Finger sandwich au concombre et fromage, crevettes roses, chou rave et jus d'herbes

Filet de poulet, halloumi croustillant au piment guajillo, maïs grillé et crème de lentilles au curry

Mousse de Toblerone, éclats de nougatine

*Provenance du poisson : France
Provenance de la viande : Suisse*

MERCREDI 8 FEVRIER

Nous ne proposons pas de menu du jour

SUGGESTION DE VIN DU MOMENT

Gamaret Pinot Noir
Bouvet-Jabloir
CHF 11.- le verre
CHF 85.- la bouteille

JEUDI 9 FEVRIER

Nous ne proposons pas de menu du jour

VENREDI 10 FEVRIER

Mousse de foie de volaille au Porto « maison », gel de groseille, tartare de betterave et pommes verte

Calamars sautés, fenouil confit, chips à l'encre et sauce bagna cauda

Poire Belle-Hélène revisitée

Provenance du poisson : Grèce

MENU VÉGÉTARIEN À CHF 29.00

Salade de poireaux grillés, crème fumée, jaune d'œuf séché et tuile de lin

Potimarron et mélange de graines rôties, hollandaise au paprika fumé

Dessert du jour

MENU JAPONAIS À CHF 35.00

Soupe Miso

Palette de dégustation Sushi