

MENU FUSION

À CHF 35.00

SERVI UNIQUEMENT À MIDI (LU-VE)

LUNDI 20 MARS

Bouillon de céleri au vin jaune, légumes d'hiver, ravioles du Dauphiné et livèche

Filet de skrei rôti, texture de brocoli, purée de citron confit et crème de feuille de moutarde à l'estragon

Crème brûlée à la pistache

Provenance du poisson : Norvège

MARDI 21 MARS

Ceviche de loup, radis bière, vinaigrette de pomme verte et crémeux wasabi

Poitrine de porc grillé, purée d'aubergine fumée, champignons bruns rôtis, crème de chou kale

Tiramisu au café

Provenance du poisson : Grèce

Provenance de la viande : Suisse

MERCREDI 22 MARS

Mousseline de volaille aux fines herbes, velouté de cresson et toast melba

Filet de truite rôti, déclinaison de céleri pomme, noix de coco et kiwi

Brioche perdue caramélisée et crème citronnée

Provenance de la viande : Suisse

Provenance du poisson : Italie

SUGGESTION DE VIN DU MOMENT

Gamaret Pinot Noir

Bouvet-Jabloir

CHF 11.- le verre

CHF 85.- la bouteille

JEUDI 23 MARS

Tartare de saumon, guacamole d'avocat, vinaigrette ponzu et chips de riz

Ballotine de poulet jaune et crème de lentilles au curry

Entremet au chocolat Toblerone, noisette et sauce cacao

Provenance du poisson : Norvège

Provenance de la viande : France

VENDREDI 24 MARS

Aubergine grillée, fromage frais, noix, fines herbes, huile de piment guajillo et mizuna

Filet de loup poché au vin de riz, chou pointu aux épices furikake, butternut et mousseline de romanesco

Tarte fine au marron, mangue et coulis fruit de la passion

Provenance du poisson : Grèce

MENU VÉGÉTARIEN À CHF 29.00

Bouillon de céleri au vin jaune, légumes d'hiver, ravioles du Dauphiné et livèche

Texture de brocoli, purée de citron confit et crème de feuille de moutarde à l'estragon

Dessert du jour

MENU JAPONAIS À CHF 35.00

Soupe Miso

Palette de dégustation Sushi