

MENU FUSION À CHF 35.00

SERVI UNIQUEMENT À MIDI (LU-VE)

LUNDI 22 MAI

Nous ne proposons pas de menu du jour

MARDI 23 MAI

Aubergine roulée au fromage frais, fines herbes, noix,
pesto et jeunes pousses de roquette

Dos de cabillaud, chou-fleur rôti au paprika fumé, raisins
rosés et sauce saté au poivron

Sablé oriental, crémeux au chocolat et café glace au
sarrasin

Provenance du poisson : Norvège

MERCREDI 24 MAI

Mille-feuilles de rilette de poissons à la moutarde à
l'ancienne et émulsion d'aneth

Filet de volaille, tortellini de ricotta, courgette jaune et
crème de butternut au vin jaune

Tarte aux pommes à l'ancienne, chantilly cannelle

Provenance du poisson : Grèce
Provenance de la viande : France

SUGGESTION DE VIN DU MOMENT

Gamaret Pinot Noir

Bouvet-Jablor

CHF 11.- le verre

CHF 85.- la bouteille

JEUDI 25 MAI

Tartare de saumon, nage de concombre, croquant aux
agrumes et gel de citron

Filet de loup, déclinaison de fenouil et soupe de poisson
« maison »

Panna cotta à la noix de coco, nage de fruits exotiques

Provenance du poisson : Norvège

Provenance du poisson : Grèce

VENDREDI 26 MAI

Céleri rôti en salade, crevettes roses, nectarine, guacamole
de patate douce et infusion gingembre et coco

Cuisse de canard confite, purée de carottes, échalotes
confites, granola au curry

Cheesecake, croquant spéculoos et coulis myrtilles

Provenance du poisson : Vietnam

Provenance de la viande : France

MENU VÉGÉTARIEN À CHF 29.00

Aubergine roulée au fromage frais, fines herbes, noix,
pesto et jeunes pousses de roquette

Chou-fleur rôti au paprika fumé, petits pois frais, raisins
rosés et sauce saté au poivron

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.