

# MENU FUSION

À CHF 35.00

SERVI UNIQUEMENT À MIDI (LU-VE)

## LUNDI 2 OCTOBRE

Tarte feuilletée aux oignons, anchois, tomates cerises, pesto, coulis de pequillos, parmesan et pousses de mizuna

\*\*\*

Filet de loup, aubergine au miso, caviar fumé, raisin vert et bouillon d'oignons crémé

\*\*\*

Tartelette au thé matcha et fraises

*Provenance du poisson : Espagne*

*Provenance de la viande : Grèce*

## MARDI 3 OCTOBRE

Œuf cocotte au saumon fumé, crème fraîche, épinards, basilic et émulsion de curry

\*\*\*

Filet de volaille élevé au maïs, endives caramélisées, purée de châtaignes et velouté au vin jaune

\*\*\*

Nage de pêche blanche, fleur d'hibiscus et son sorbet

*Provenance de la viande : Suisse*

*Provenance de la viande : France*

## MERCREDI 4 OCTOBRE

Dim Sum de porc, sauce traditionnelle aux haricots noirs et huile de piment guajillo

\*\*\*

Dos de cabillaud, chou-fleur rôti au paprika fumé, raisins rosés et sauce satay aux poivrons

\*\*\*

Boule de Berlin au confit de griottes

*Provenance de la viande : Suisse*

*Provenance du poisson : FAO 27*

## SUGGESTION DE VIN DU MOMENT

Cuvée H Languedoc

CHF 45.- la bouteille

CHF 9.- le verre

## JEUDI 5 OCTOBRE

Ceviche de saumon, radis bière, vinaigrette de pommes vertes et crémeux wasabi

\*\*\*

Filet de canard rosé, polenta crémeuse au beurre noisette, shiitake, sauce apicius aux segments d'oranges

\*\*\*

Mousse yaourt et citrons confits

*Provenance du poisson : Norvège*

*Provenance de la viande : Pologne*

## VENDREDI 6 OCTOBRE

Velouté de potimarron rôti à l'ail, crevettes sautées, condiment piment à l'ail frit et crème acidulée

\*\*\*

Filet de truite meunière, vierge de pamplemousse au curry, mousseline de pommes de terre et broccolinis

\*\*\*

Entremet au chocolat gianduja

*Provenance du poisson : Viet Nam*

*Provenance du poisson : Italie*

## MENU VÉGÉTARIEN À CHF 29.00

Tarte feuilleté aux oignons, tomates cerises, pesto, coulis de pequillos, parmesan et pousses de mizuna

\*\*\*

Aubergine au miso, caviar fumé, raisin vert et bouillon d'oignons crémé

\*\*\*

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.*