

MENU FUSION À CHF 35.00

SERVI UNIQUEMENT À MIDI (LU-VE)

LUNDI 28 OCTOBRE

Ravioli de betterave au fromage, fines herbes, noisettes, zeste de lime et crème de balsamique

Filet de saumon grillé, chou romanesco, mousseline de patate douce au citron vert, gâteau de riz au Gruyère et velouté de cresson

Coque de macaron aux fruits exotiques

Provenance du poisson : Norvège

MARDI 29 OCTOBRE

Saumon mariné, tartelette au chèvre, salade d'endives et clémentines

Poitrine de veau cuite 20 heures, textures de panais aux agrumes et café et jus au Porto

Entremet à la vanille et chocolat, crème anglaise au rhum-raisons

Provenance du poisson : Norvège

Provenance de la viande : Suisse

MERCREDI 30 OCTOBRE

Terrine de campagne au poivre vert, gelée de vin blanc, pickles de carottes, graines de moutarde et chutney d'oignons

Filet de sébaste rôti, mille-feuille de betteraves aux pommes vertes, gel de mûres et jus à la moutarde de Brives

Financier à la noisette, confit de poire

Provenance de la viande : Suisse

Provenance du poisson : FAO 27

JEUDI 31 OCTOBRE

Ceviche de dorade, lait de tigre noix de coco-gingembre, guacamole de patate douce

Rumsteak de bœuf, mille-feuille de pomme de terre, compotée d'oignons au Porto, champignons et crème de laitue

Tartelette pomme et 4 épices

Provenance du poisson : Grèce

Provenance de la viande : Suisse

VENDREDI 1 NOVEMBRE

Œuf meurette, déclinaison de champignons, lardons, chips de parmesan et sauce lie de vin

Filet de cabillaud au sel fumé, chou kale, vierge de fenouil au sarrasin, beignet de riz et sauce hollandaise

Mousse au Toblerone, fruits rouges et riz soufflé croquant

Provenance de la viande : Suisse

Provenance du poisson : FAO 27

MENU VÉGÉTARIEN À CHF 29.00

Ravioli de betterave au fromage, fines herbes, noisettes, zeste de lime et crème de balsamique

Gâteau de riz au Gruyère, chou romanesco, mousseline de patate douce au citron vert et velouté de cresson

Dessert du jour

MENU JAPONAIS À CHF 35.00

Soupe Miso

Palette de dégustation Sushi

MOCKTAILS SIGNATURE

CHF 12.-

UNE SOIREE D'ETE

FRAIS & HERBACE / FRESH & HERBAL

Gin sans alcool, citron vert, concombre, feuilles de basilic, balsamic à la pomme
Alcool free gin, limes, cucumber, basil leaves, apple balsamic vinegar

SWEETIE

FRUITE & GOURMAND / FRUTY & AVID

Jus de pomme, sirop de caramel, sirop apple pie, jus de citron
Apple juice, caramel sirup, apple pie sirup, lemon juice

CAPTAIN HADDOCK

DOUX & FRUITÉ / SWEET & FRUITY

jus de fruit de la passion, jus de cranberry, purée de noix de coco,
jus de citron
passion fruit juice, cranberry juice, coconut puree, lemon juice

DARLING HARBOUR

DOUX / SWEET

Sirop de fleur de sureau St-Germain, jus de citron, feuilles de menthe, Sprite
St-Germain elderflower syrup, lemon juice, mint leaves, Sprite.

COCKTAILS SIGNATURE

CHF 16.-

SCARLETT

DOUX & FRUITÉ / SWEET & FRUITY

Vodka framboise, chambord, sirop de vanille, purée de framboise, jus de citron
Raspberry vodka, chambor liquor, vanilla syrup,raspberry puree lemon juice

ROSEBUD

DOUX & FRUITÉ / SWEET & FRUITY

Gin, sirop barbe à papa, jus de citron, prosecco
Gin,coddon candy sirup,lemon juice,prosecco

CAPTAIN SPARROW

DOUX & FRUITÉ / SWEET & FRUITY

Rhum Havana, jus de fruit de la passion, jus de cranberry, purée de noix coco,
jus de citron
Rhum Havana, passion fruit juice, cranberry juice, coconut puree, lemon juice

LOUISVILLE

EPICE & GOURMAND / SPICY & AVID

Bourbon Jim Beam, sirop de caramel, jus de citron, ginger ale
Jim Beam Bourbon, caramel sirup, lemon juice, Ginger ale