

MENU FUSION

À CHF 35.00

SERVI UNIQUEMENT À MIDI (LU-VE)

LUNDI 17 FEVRIER

Rillettes de poissons, carpaccio de radis et émulsion de raifort

Filet de sébaste, pommes de terre confites, fenouil rôti et velouté

Cheesecake à la mandarine et spéculoos

*Provenance du poisson : Grèce
Provenance du poisson : FAO 27*

MARDI 18 FEVRIER

Œuf poché, croustillant de patate, mousseline de carottes et texture de champignons

Couscous aux boulettes d'agneau, légumes de saison et jus de viande aux épices

Salade de fruits aux épices et glace au gingembre

Provenance de la viande : Suisse

MERCREDI 19 FEVRIER

Chèvre rôti au miel en papillote de brick, lardons, pomme verte, coulis de pequillos et frisée fine

Mijoté de dorade aux langoustines et moules, royale de chou-fleur, épinards et beurre blanc safrané

Tatin de poires et crémeux chocolat blanc anisé

Provenance du poisson : Grèce

SUGGESTION VINS DU MOMENT

Gamay
Vaud

Petite Arvine
Valais

CHF 43.50 la bouteille
CHF 8.- le verre

CHF 49.50 la bouteille
CHF 9.- le verre

JEUDI 20 FEVRIER

Salade de céleri rave rôti, viande des Grisons, concombre, pomme verte, basilic thaï, mayonnaise et vinaigrette au piment

Plat de côte de bœuf rôti 5 heures aux épices barbecue, pâtes orzo aux shiitakés et tomates cerises rôties

Napolitain au chocolat et noix de pécan

Provenance de la viande : Suisse

VENDREDI 21 FEVRIER

Cromesquis de rillettes chaudes, sauce satay et salade d'herbes

Skrei, salsifis confits au café, mousseline de butternut, clémentines et sauce hollandaise

Pavlova aux fruits exotiques

Provenance du poisson : FAO 27

MENU VÉGÉTARIEN À CHF 29.00

Tortilla de potimarron et chèvre frais, salade de fines herbes

Rösti de pomme de terre au citron, mousseline d'agria au beurre demi-sel, champignons et crème d'oignons

Dessert du jour

MENU JAPONAIS À CHF 35.00

Soupe Miso

Palette de dégustation Sushi

Idéal avec :

Fleur de Lotus - Domaine Josmeyer (Alsace)
CHF 10.- le verre