

MENU BRASSERIE

Servi uniquement à midi (LU-VE) à Chf 35.-

LUNDI 1 JUIN

Gaspacho de tomate, basilic et espuma de mozzarella

Filet de saumon, déclinaison de fenouil et émulsion
aux oignons

Ile flottante

Provenance du poisson : Norvège

MARDI 2 JUIN

Rillette de saumon et toast aux graines

Agneau, tajine de légumes et semoule aux fines herbes

Éclair au chocolat au lait et calamansi

Provenance du poisson : Norvège

Provenance de la viande : Irlande

MERCREDI 3 JUIN

Melon, jambon cru, betterave chioggia et vinaigrette
à l'orange

Pavé de cabillaud, endives braisées au curcuma et sauce
chimichurri

Bavaroise framboise et pistache

Provenance de la viande : Suisse

Provenance du poisson : FAO 27

SUGGESTION VINS DU MOMENT

Gamay (Vaud) 8.- le verre / 43.50 la bouteille
Petite Arvine (Valais)) 9.- le verre / 49.50 la bouteille

JEUDI 4 JUIN

Crumble de légumes et féta

Rôti de poulet à l'ail des ours et déclinaison d'aubergine

Parfait myrtilles et noisettes

Provenance de la viande : France

VENDREDI 5 JUIN

Tartare de saumon à la mangue, gel citron et aneth

Filet de loup, piperade, soupe de poisson et pommes
cocottes

Tarte amandine et abricot

Provenance du poisson : Norvège

Provenance du poisson : Turquie

MENU VÉGÉTARIEN À CHF 29.00

Gaspacho de tomate, basilic et espuma mozzarella

Risotto aux asperges et tuile de parmesan

Dessert du jour