MENU BRASSERIE

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

LUNDI 2 NOVEMBRE

Houmous de betterave, avocat sur toast au beurre
***
Thon façon bourguignonne, purée de pommes de terre onctueuse et chips croustillantes
***
Tartelette chocolat & vanille, cacahuètes caramélisées et sauce caramel

Provenance du poisson : Pacifique centre-ouest

MARDI 3 NOVEMBRE

Tartare de daurade en chou craquelin, accompagné d'une mousseline au yaourt grec

***
Queue de bœuf confite, jus corsé réduit, purée onctueuse de topinambours et céleri branche
***
Entremet à la châtaigne et aux myrtilles

Provenance du poisson : Turquie
Provenance de la viande : Suisse

MERCREDI 4 NOVEMBRE

Macaron au paprika, garni d'une ganache au parmesan

***
Dos de cabillaud, sauce Choron, purée de persil à l'encre de seiche et déclinaison de fenouil
***
Finger pistache et cardamome, chocolat au lait

Provenance du poisson : Atlantique Nord-Est

SUGGESTION VINS DU MOMENT

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

JEUDI 5 NOVEMBRE

Poulpe grillé, purée de céleri-rave, tuile croustillante de pomme de terre violette et huile parfumée au piment

***
Poitrine de porc croustillante, laquée à la sauce soja et déclinaison de patate douce

***
Tartelette noisette et citron, accompagnée d'un gel au yuzu

*Provenance du poisson : **Atlantique Centre-Est***
Provenance de la viande : Suisse

VENDREDI 6 NOVEMBRE

Tataki de butternut, sauce mangue légèrement relevée au piment et salade fraîche de concombre
***
Filet de saumon en croûte d'herbes, beurre blanc, épinards fondants, riz pilaf et éclats d'amandes
***
Entremets poire et chocolat noir

Provenance du poisson : Norvège

MENU VÉGÉTARIEN À CHF 29.00

Tataki de butternut, sauce à la mangue relevée au piment et salade croquante de concombre

***
Cromesquis de risotto aux champignons, coulis de tomate, parmesan et basilic frais

***
Dessert du jour

En cas d'allergies ou intolérances, veuillez-vous adresser au personnel de service.