

CETTE SEMAINE, NOTRE CHEF VOUS PROPOSE :

Lundi 27 septembre

Blanquette de dinde aux pleurotes

Petites pommes de terre rattes confites au thym et légumes du moment

Mardi 28 septembre

Pavé de lieu jaune rôti à la fleur de sel

Étuvée de lentilles aux herbes et tomates, sauce yaourt au citron et chips de patate douce

Mercredi 29 septembre

Risotto carnaroli au potiron

Fines lamelles de saumon et vierge aux citrons confits et poireaux

Judi 30 septembre

Moelleux de boeuf

Jus corsé, polenta crémeuse au parmesan, étuvée de blettes et carottes glacées

Vendredi 01 octobre

Filet de truite grillé

Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, tombée d'épinards, crème aux crustacés

Plat du jour chf 27.00

Pour plus d'information sur les allergènes dans vos plats, veuillez vous adresser à notre personnel.

For more information about allergens in your meal, please ask our staff.

Origines des viandes : Boeuf : Suisse / Dinde : Suisse

Origines des poissons : Saumon : Ecosse/ Norvège

Lieu jaune : France /Truite : France

Ouverture de la cuisine

Du lundi au samedi de 11h30 à 17h45

Taxes et services compris

SUGGESTIONS DE SAISON

Autour des légumes

Tomate entière marinée et confite, mozzarella en deux façons (tartare et espuma), coulis de pesto de basilic, saladin de jeunes pousses au vinaigre de thym et focaccia croustillante 26.00

Fraîcheur de quinoa au citron confit et à l'estragon. Déclinaison autour de la betterave et citron vert, saladin de jeunes pousses au miel de thym et pignons de pin 26.00

Autour du poisson

Le thon en 2 façons : tartare de thon au vinaigre de Ponzu. Tataki pané au sésame yuzu. Crémeux d'avocats, condiment saté et cacahuètes torréfiées, focaccia croustillante 34.00

Haricots verts fondants et sauce tonnato légèrement acidulée, noisettes croquantes. Tranches de thon Albacore comme un sashimi aux zestes de citron vert, huile de marjolaine, nouillettes croustillantes 38.00

Lotte rôtie à la fleur de sel, émulsion de jus de crustacés, vierge aux citrons confits, tomate et persil. Légumes de saison et mousseline de pommes de terre 38.00

Poêlée de calamaretti au gingembre, citron vert et tomates fraîches. Crémeux d'avocat, sucrine croquante, toasts au beurre de piquillos, huile de basilic et sel fumé 34.00

Autour de la viande

Entrecôte de boeuf rôtie au poivre noir, Béarnaise maison, légumes de saison et frites croustillantes 48.00

Emincé de veau au citron, légumes de saison et pomme purée

Suprême de volaille rôti, crème gourmande de champignons des bois, fricassée de légumes, fines tranches de viande de boeuf fumées. Mousseline de pommes de terre 42.00

Filet de boeuf rôti au poivre noir, tombée de champignons, jus à la moutarde. Légumes et mousseline de pommes de terre 36.00

Autour des pâtes

Spaghetti aux chanterelles et persil 27.00

Tagliolini aux cèpes 27.00

Autour des œufs

Omelette aux cèpes et copeaux de parmesan 24.00

Poissons : Lotte : France / Thon : Oc. Indien / Calamarettis : Méditerranée
Viandes : Boeuf, Volaille, Veau : Suisse

