

CETTE SEMAINE, NOTRE CHEF VOUS PROPOSE :

Lundi 22 novembre

Effiloché de bœuf aux herbes fraîches

Jus corsé, mousseline de pommes de terre et légumes braisés

Mardi 23 novembre

Sauté de crevettes marinées à la plancha

Vierge d'agrumes, brunoise de butternut au lait de coco, pak-choï braisé et chips de riz

Mercredi 24 novembre

Filet de merlan cuit au court bouillon

Sauce légère au vin blanc. étuvée de poireaux pommes grenailles confites

Jeudi 25 novembre

Croustillant moelleux de volaille aux pleurottes

Mijotée de pois chiche aux épices, céleri boule rôti et saladin d'herbes fraîches

Vendredi 26 novembre

Filet de truite grillé à la fleur de sel

Beurre blanc au citron, purée de betterave au poivre de timut, tombée de blettes

Plat du jour chf 27.00
Taxes et services compris

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 : Bœuf : France / Volaille : Suisse
Origines des poissons :
Merlan : Atlantique / Crevettes : Vietnam / Truite : France

Ouverture de la cuisine
Du lundi au vendredi de 11h30 à 18h30
Samedi de 11h30 à 18 heures

SUGGESTIONS DE SAISON

Autour des légumes

Ravioles de champignons des bois aux herbes, bouillon léger, brunoise de topinambours rôtis à l'huile de noisette. Emulsion de viande séchée et pousses d'épinards 29.00

Fraîcheur de quinoa au citron vert et sel fumé. Déclinaison autour du potiron et des agrumes, émulsion d'oranges, saladin de jeunes pousses au miel de thym et pignons de pin 26.00

Autour du poisson

Trilogie autour du thon (carpaccio, tartare, médaillon), crème coco au saté, vinaigre de cerisier, guacamole d'avocat et concombres marinés, râpée de combava 36.00

Crevettes marinées et rôties, gnocchi à l'estragon et au safran, farandole de légumes de saison. Bouillon léger à la citronnelle et émulsion de basmati au citron vert 38.00

Noix de St-Jacques grillées à la fleur de sel, pak-choï braisés, betteraves colorées, émulsion acidulée à la mandarine. Risotto aux zestes de citron et brisures de pistaches 42.00

Filets de sole grillés, jus de poisson émulsionné, pommes de terre rattes confites, blettes glacées, poireaux et râpé de Paris à cru 43.00

Autour de la viande

Entrecôte de bœuf rôtie au poivre noir, sauce onctueuse aux champignons, légumes de saison et frites croustillantes 49.00

Emincé de veau aux champignons, légumes de saison et pomme purée

Araignée de veau marinée, sauce légèrement moutardée. Poêlée de champignons pieds-de-mouton, légumes de saison et mousseline de pommes de terre à l'huile de noisette 43.00

Carpaccio de bœuf au poivre, artichauts marinés, copeaux de parmesan, brunoise de fenouil confit et frites croustillantes 39.00

Autour des pâtes

Spaghetti aux chanterelles et persil 27.00

Risotto aux champignons des bois, écume de parmesan et herbes fraîches 28.00

Autour des œufs

Omelette aux champignons des bois et herbes fraîches 24.00

Poissons : / Thon, Crevettes : Oc. Indien / St-Jacques : Norvège, France
Viandes : Bœuf, Volaille, Veau : Suisse / Foie gras : France /