

CETTE SEMAINE, NOTRE CHEF VOUS PROPOSE :

Lundi 14 septembre

[Onglet de bœuf à la fleur de sel](#)

Pressé de blettes et douceur de panais à la vanille, jus au vin rouge

Mardi 15 septembre

[Wok de gambas marinées au citron vert et citronnelle](#)

Légumes croquants et sauce aigre-douce au gingembre, fraîcheur de nouilles chinoises aux cébettes

Mercredi 16 septembre

[Lasagne moelleuse de lapin aux herbes fraîches](#)

Pousses d'épinards et légumes fondants, jus moutardé et sabayon léger au parmesan

Jeudi 17 septembre

[Cuisse de volaille braisée dans son jus](#)

Mousseline de topinambours à l'huile de noisette, carottes glacées et poireaux fondants, jus d'oignons gelés

Vendredi 18 septembre

[Pavé de truite cuit à l'unilatéral](#)

Déclinaison autour du champignon de Paris, gnocchis croustillants au persil plat et chips de céleri

Plat du jour CHF 26.00

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.

Origine des viandes : Bœuf / Volaille / Suisse / Lapin : France

Origine des poissons : Truite : France / Gambas : Vietnam

Jours et horaires de fonctionnement de l'établissement

Du lundi au vendredi horaire de 10h00 à 18h30 - le samedi de 10h00 à 18h

Ouverture de la cuisine chaud/froid

Du lundi au vendredi horaire de 11h30 à 17h, et le samedi de 11h30 à 17h45

SUGGESTIONS DE SAISON

[Autour des légumes](#)

L'artichaut sous toutes ses formes et quinoa 34.00

Œuf parfait à 62 degrés, tombée de champignons des bois. Nage légère au parmesan, pain croustillant et fines tranches de bresaola 23.00

[Autour du poisson](#)

Emietté de crabe, écume d'agrumes, légumes croquants, guacamole d'avocat au jus de citron vert et sel fumé, saladin d'herbes 34.00

Tartare de thon albacore au pamplemousse, mousseline d'artichaut légèrement vinaigrée et saladin de jeunes pousses 34.00

Pavé de daurade grillé sur peau, crème de cèpes, légumes braisés fondants et nouilles croustillantes aux herbes fraîches 38.00

Saumon du Tessin rôti, risotto carnaroli crémeux aux chanterelles et coulis de persil frisé, tuile de champignons 37.00

[Autour de la viande](#)

Parisienne de bœuf rôti au poivre noir, sauce légère aux champignons des sous-bois, légumes et frites croustillantes 48.00

Suprême de volaille rôti façon navarin, légumes de saison, pommes mousseline à la fleur de sel 35.00

Côte et mignon d'agneau grillés, légumes du moment braisés, jus de viande tranché à l'huile de noisette du Piémont et pommes mousseline 46.00

[Autour des pâtes](#)

Ravioles maison, mousseline de volaille, cèpes et chanterelles, léger fumet de champignons et râpés à cru 31.00

Spaghettini aux gambas marinées, tomates cerise et artichauts fondants, jus aux crustacés 28.00

[Autour des œufs](#)

Œufs brouillés au saumon fumé et crème citronnée à l'aneth 21.00

Omelette aux champignons des bois, fines tranches de bresaola 25.00