



*La cuisine c'est une disposition
d'esprit ; pour pouvoir l'apprécier,
il faut être détendu.*

Pierre Bourdieu.

Récréation du Midi

Entrée

Stick de seigle, houmous de pois chiches, chèvre frais

ou

Epinards, roquefort, endives, fruits secs et betterave

Dessert

Flan au lait d'amande

Passion, grenade et pistache

ou

Duo de glace maison, pistache et fruits rouges

ou

Crème légère à la vanille, caramel beurre salé

LUNDI 11

Aiguillette de canard, agrumes et jus épicé, boulgour au curry et brocoli

MARDI 12

Volaille rôtie, pleurote compote d'oignon, sauce vigneronne

MERCREDI 13

Filet d'aiglefin, gremolata aux olives et citron, riz vénéré

JEUDI 14

Bœuf fondant, wok de légumes et noodle Jus de veau soja, gingembre

VENDREDI 15

Croustillant de carrelet, purée de céleri rave Condiment d'une grenobloise, beurre noisette

Assiette du jour

CHF 21.00

Entrée et plat ou plat et dessert

CHF 28.00

Menu complet

CHF 35.00

VARIANTE VÉGÉTARIENNE CHF 21.00

Strigoli, crémeux de courge, tofu au basilic, champignons, émulsion au curcuma frais

LE BURGER DE LA SEMAINE CHF 27.00

Buns, burger de bœuf, champignons de paris, épinards, bacon, fromage de Bagnes Saladier du moment, pommes frites (Suisse)

LES GOURMANDISES DU MOMENT CHF 28.00

Tagliolini, aux Saint-Jacques marinées, pesto de tomates séchées (USA)

Penne en effiloché de joues de bœuf, tomate, orange, poivre noir et ricotta (Suisse)

Calamars juste snackés, condiment romesco à l'Espelette

Risotto crémeux à l'encre de seiche (Espagne)

SALADE DE SAISON CHF 26.00

Notre version de la salade César, œuf poché, volaille aux éclats de pop-corn

Bacon et Tête de moine AOP (Suisse)

Provenances : Canard / Thaïlande ; Volaille / Pologne ; Aiglefin / Islande ; Bœuf / Suisse ; Carrelet / Pays-Bas

Merci de votre visite