



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

Pierre Bourdieu.

Récréation du Midi

Entrée

La truite marinée, cresson,
concombre et radis

ou

Velouté de lentilles, ricotta-noisette

Dessert

Galette de rois, courge-amaretto

ou

Duo de glace maison, pistache et
fruits rouges

ou

Compote de poire au citron jaune,
Crème légère à la cannelle

LUNDI 14

Onglet de veau aux pleurotes,
Pommes fondantes au vacherin fribourgeois

MARDI 15

Sot l'y laisse de volaille, coulis d'épinard, céleri rave,
Une pointe de raifort

MERCREDI 16

Daurade snackée, fregola sarda, rouille épicée
Comme une soupe de poissons

JEUDI 17

La canette, miel et raisin,
Poire williams rôtie au romarin

VENDREDI 18

Dos de saumon, étuvé aux agrumes et
à l'absinthe, purée de romanesco

Assiette du jour	CHF 21.00
Entrée et plat ou plat et dessert	CHF 28.00
Menu complet	CHF 35.00

VARIANTE VÉGÉTARIENNE CHF 19.00

Tofu, avocat, brocoli, kale, riz rouge de Camargue, champignons, graines de lin, tournesol

LE BURGER DE LA SEMAINE CHF 27.00

Buns, burger de bœuf, galette de courgette au grana padano, tomates séchées,
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)

Provenance : Veau / Suisse ; Dinde / France ; Daurade / Grèce ; Canette / France ; Saumon / Norvège

Merci de votre visite