

MENU DU JOUR

ENTRÉES

Pana cotta de burrata, tomates plurielles
confites au thym et galanga

OU

Crème de courgette tiède à la menthe,
copeaux de magret de canette aux noisettes

DESSERTS

Marmelade de rhubarbe, feuilletage caramélisé,
sorbet yaourt

OU

Duo de glace maison, mars et pistache

OU

« Notre version » de la poire Belle-Hélène

LUNDI 15 AVRIL

Pavé de saumon mariné puis laqué au soja,
« wok » de légumes aux senteurs asiatiques,
chapelure de cacahuète au Wasabi

JEUDI 18 AVRIL

Épaule d'agneau confite dans son jus et sa
garniture grand-mère, condiment citronné

MARDI 16 AVRIL

Croquette de bœuf fondant légèrement épicé,
écrasé de pomme de terre, carottes fanes

VENDREDI 19 AVRIL

Filet de loup juste saisi au beurre anisé,
émincé de fenouil au safran

MERCREDI 17 AVRIL

Suprême de volaille rôtie en viennoise d'ail des
ours, mousseline de pomme de terre douce

VARIANTE VÉGÉTARIENNE

Tofu mariné au sésame et sauce soja, sucrine
grillée, crémeux de carotte, chapelure de
coriandre, vinaigrette à la mangue

Assiette du jour

CHF 21.00

Entrée et plat ou plat et dessert

CHF 28.00

Menu complet

CHF 35.00

SUGGESTION DU CHEF CHF 26.00

« Poke » (bol de riz) au saumon mariné,
avocat, tomates cerises, herbes fraîches et
sa sauce teriyaki

Provenances : Saumon / Norvège ; Bœuf / Suisse ; Volaille / France ; Agneau / Pays de Galles ; Loup / Méditerranée

SALADE DE SAISON CHF 28.00

César, œuf poché, volaille aux éclats de pop-corn
Bacon et Tête de moine AOP (Suisse)

LE BURGER DE LA SEMAINE CHF 29.00

Buns, burger de bœuf, caviar d'aubergine,
tomate confite, mozzarella
Saladier du moment, pommes frites (Suisse)

GOURMANDISES DU MOMENT CHF 29.00

Tagliolini aux St-Jacques marinées,
Pesto de tomates séchées (USA)

OU

Tartare de bœuf à la Libanaise,
Harissa maison, frites fraîches (Suisse)

GOURMANDISES DU MOMENT (SUITE)

Queues de gambas rôties au vinaigre de fruit de la
passion, risotto aux asperges vertes, chapelure de
coriandre fraîche (Vietnam)

OU

Asperges vertes, gravlax de saumon, crème de
ciboulette (½ portion CHF 16.00)

OU

Asperges vertes, Jambon italien Culatello, crème de
ciboulette (½ portion CHF 16.00)

POUR LES PETITS POISSONS (moins de 12 ans)

Une petite entrée pour commencer CHF 5.00

Velouté de légumes de saison
Cocktail de crevettes, avocat et pomme verte
Tomates cerise et mozzarella au pesto

Dessert sans aucun doute CHF 4.00

Boule de glace et son croustillant
Brownie chocolaté, glace vanille, coulis de
fruits
Sélection de glaces et sorbets
Salade de fruits frais

Pâtes ou viande CHF 12.00

Pâtes à la sauce tomate, au basilic
Burger de bœuf, fromage, pommes frites
Nuggets de poulet, sauce tartare, pommes frites