

## MENU DU MIDI

### LUNDI - MARDI - JEUDI ET VENDREDI

Velouté de potimarron à l'huile de truffe, tartine de foie gras de canard et oignons rouges confits

*Cream of pumpkin soup with truffle oil, slice of duck foie gras and red onion confit*

---

Noix de Saint-Jacques à la plancha, risotto venere, jeunes légumes et jus au safran aux feuilles de limettes (USA)

*Scallops a la plancha, risotto venere, baby vegetables and saffron juice with lime leaves (USA)*

ou

Pièce de veau confit en cremolata, carottes glacées et pommes de terre au persil plat (CH)

*Veal confit in cremolata, glazed carrots and potatoes with flat leaf parsley (CH)*

---

Douceur du moment

*Sweetness of the moment*

|                            |           |
|----------------------------|-----------|
| <b>ENTREE+PLAT+DESSERT</b> | <b>59</b> |
| <b>ENTREE+PLAT</b>         | <b>52</b> |
| <b>PLAT+DESSERT</b>        | <b>42</b> |
| <b>PLAT</b>                | <b>32</b> |

---

Pousses de salade verte du maraicher **11**  
*Green salad shoots from the market gardener*

---

Boule de glace artisanale ou sorbet **7**  
*Scoop of homemade ice cream or sorbet*

### LE CHEF, WILLY ROSSIGNOL

Nous privilégions de cuisiner des plats frais et sains et de travailler avec de petits producteurs locaux. Les plats peuvent contenir des traces d'allergènes

Horaire d'ouverture de 11h45 à 14h30

Dernière commande 13h15



## LES ENTREES

Malfatti à la ricotta de bufflonne, artichauts violets en barigoule, râpée de Melanosporum et focaccia à la tapenade d'olives

*Malfatti with buffalo ricotta, purple artichokes en barigoule, grated Melanosporum and focaccia with olive tapenade* **33**

---

Queue de langoustines marinée au gingembre et citron confit, accras de bacalhau, tartare d'avocat aux piquillos et condiment à la mangue et cerfeuil

*Marinated scampi tails with ginger and preserved lemon, bacalhau accras, avocado tartar with piquillo shells and mango and chervil condiment* **36**

## LES PLATS

Risotto à la truffe du Périgord, légumes au sautoir et émulsion de Reggiano

*Risotto with Périgord truffles, sautéed vegetables and Reggiano emulsion* **54**

---

Filet de bœuf du Simmenthal au vin rouge, cardons confits à la moelle, cromesquis et fine purée de pommes de terre

*Fillet of Simmenthal beef with red wine, chard confit with marrow, cromesquis and fine mashed potatoes* **62**

## LES DESSERTS

Tartelette aux agrumes, crème aux kumquats et glace fleurs d'oranger

*Citrus pie, kumquat cream and orange blossom ice cream* **17**

---

Poire belle Hélène, chantilly mascarpone à la vanille de Madagascar, chocolat coulant et pistaches caramélisées

*Pear belle Hélène, mascarpone cream with Madagascar vanilla, melting chocolate and caramelized pistachios* **17**

---

Les fromages d'ici et d'ailleurs

*Cheeses from here and around* **15**

TVA 8,1% comprise CHE-152.677.239.  
Origine des viandes: Bœuf Suisse,  
Origine des poissons: St-Jacques France, langoustines Europe  
Pain: Suisse « Amandine »

