

## MENU DU MIDI

### LUNDI – MARDI – JEUDI ET VENDREDI

Tartelette sablée aux asperges vertes, crème au chèvre  
frais et copeaux d'haddock fumé

*Shortbread tartlet with green asparagus, fresh goat's cheese cream and  
shavings of smoked haddock*

---

Tagliolini aux asperges vertes, crème de morilles au vin jaune  
et tuiles de Reggiano

*Tagliolini with green asparagus, cream of morel mushrooms in  
yellow wine and Reggiano chips*

ou

Navarin d'agneau aux olives taggiasca, légumes printaniers au  
sautoir et pommes de terre nature au persil plat (CH)

*Stewed lamb with taggiasca olives, sautéed spring vegetables and  
plain potatoes with flat parsley*

---

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               | <b>11</b> |
| <i>Green salad shoots from the market gardener</i> |           |

---

|                                              |          |
|----------------------------------------------|----------|
| Boule de glace artisanale ou sorbet          | <b>7</b> |
| <i>Scoop of homemade ice cream or sorbet</i> |          |

### 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 12h00 à 14h30

Dernière commande 13h15



## LES ENTREES

Burrata des Pouilles en croûte de pain, crème de morilles  
au vin jaune, légumes printaniers au pesto d'ail des ours  
*Bread-crusted Pugliese burrata, cream of morel mushrooms  
with yellow wine, spring vegetables with wild bear garlic pesto* **34**

---

Calamaretti à la brandade d'haddock, crémeux de pois verts,  
pousses de salade et suc de crevettes grises  
*Calamaretti with haddock brandade and creamy green peas,  
salad shoots and shrimp sauce* **32**

## LES PLATS

Raviolo fondant à la ricotta et truffe noire du Périgord,  
jeunes légumes du maraicher cuisinés au cerfeuil et  
râpée de Reggiano  
*Creamy ricotta and black truffle raviolo and garden vegetables  
with chervil and grated Reggiano cheese* **48**

---

Quasi de veau piqué aux asperges vertes, tortelloni de  
ris de veau et morilles, petits pois au lard de Pata Negra  
*Quasi of veal with green asparagus, tortelloni of sweet breads  
and morels, peas with Pata Negra bacon* **58**

## LES DESSERTS

Nems au chocolat noir, marmelade d'orange Tarocco,  
crème pistache et glace barbe à papa  
*Dark chocolate rolls with Tarocco orange marmalade,  
pistachio cream and candy floss ice cream* **17**

---

Pomme confite au caramel de cidre, crème glacée à la  
cacahuète et tuile à l'orange  
*Candied apple with cider caramel, peanut ice cream  
and orange biscuit* **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: veau Suisse,  
Origine des poissons: Calamaretti Italie  
Pain: Suisse « Amandine »

