

MENU DU MIDI

LUNDI – MARDI – JEUDI ET VENDREDI

Tartelette sablée aux asperges vertes, crème au chèvre frais et copeaux de saumon fumé

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

Taglierini maison aux Saint-Jacques, calamars et crustacés, jus iodé aux artichauts et olives Taggiasca

Home-made taglierini with scallops, squid and shellfish, iodised artichoke juice and Taggiasca olives

ou

Entrecôte double grillée, condiment de pignons de pins, crémeux de pois vert et grenailles rôties au romarin

Grilled double rib steak, pine nut condiment, creamy green peas and roasted beans with rosemary (CH)

Douceur du moment

Sweetness of the moment

ENTREE+PLAT+DESSERT	59
ENTREE+PLAT	52
PLAT+DESSERT	42
PLAT	32

Pousses de salade verte du maraicher	11
<i>Green salad shoots from the market gardener</i>	

Boule de glace artisanale ou sorbet	7
<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

Horaires d'ouverture de 12h00 à 14h30

Dernière commande 13h15



LES ENTREES

Burrata des Pouilles en croûte de pain, artichauts en barigoule
condiment aux tomates séchées et lamelles de truffe noire
*Bread- crusted Pugliese burrata, artichokes, sundried tomato and slices of
Italian black truffle* **34**

Morilles farcies aux écrevisses du Léman, crémeux de pois verts,
jus de volaille parfumé au vin de paille et crumble de pistaches
*Morels stuffed with crayfish from Léman lake, creamy green peas,
chicken jus flavored with straw wine and pistachio crumble* **36**

LES PLATS

Taglierini maison à la bolognaise de homard et suc de crustacés
aux senteurs d'agrumes
Homemade taglierini with lobster bolognese and citrus shellfish sauce **54**

Noisette d'agneau Alpstein en viennoise d'ail des ours, gâteau
de pommes de terre à l'épaule confite, jeunes légumes
printaniers au serpolet
*Noisettes of Alpstein lamb in a wild garlic, potato cake with shoulder
confit, young spring vegetables with wild thyme* **58**

LES DESSERTS

Coulant au chocolat noir, poêlée de framboises pépins et
glace fior di latte **17**
Dark chocolate fondant, pan-fried raspberries and fior di latte ice cream

Pavlova de fruits rouges, compotée de rhubarbe à la vanille de
Madagascar, sorbet kalamansi **17**
*Pavlova of red fruits, rhubarb compote with Madagascar vanilla,
kalamansi sorbet*

Les fromages d'ici et d'ailleurs **15**
Cheeses from here and around

TVA 8,1% comprise CHE-152.677.239.
Origine des viandes: Agneau Suisse,
Origine des poissons :
Homard France, écrevisses Suisse
Pain : Suisse « Amandine »

