

MENU DU MIDI

LUNDI – MARDI – JEUDI ET VENDREDI

Queues de crevettes sauvages à la plancha, crémeux d'artichauts et condiment de citron confit et piquillos
Wild prawn tails a la plancha, creamy artichokes and preserved lemon condiment and piquillos

Dos de maigre rôti, épinards branches au sautoir, risotto venere et émulsion de homard aux senteurs d'agrumes (FR)
Back of sea bass, sautéed spinach, risotto venere and citrus-flavored lobster emulsion (FR)OU

Filet mignon de porc à la sauge, pois et asperges vertes à la française et fine purée de pommes de terre (CH)
Filet mignon of pork with sage, French peas and green asparagus and fine mashed potatoes (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**
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 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 »

