

MENU DU MIDI

LUNDI - MARDI - JEUDI ET VENDREDI

Cappuccino de tomates mûres, crème d'avocats aux piquillos et salpicon de crevettes au piment d'Espelette
Ripe tomato cappuccino, avocado and piquillo cream and prawn with Espelette chilli pepper

Carpaccio de cabillaud mariné, condiment de citron confit et olives Taggiasca, tempura de légumes d'été (IS)
Carpaccio of marinated cod, preserved lemon condiment and Taggiasca olives, tempura of summer vegetables (IS)

Ou

Tartare de bœuf coupe au couteau, pousses de salades et frites maison (CH)
Knife-cut beef tartare, salad shoots and homemade fries (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 <i>Green salad shoots from the market gardener</i>	11
--	-----------

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

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

Foie gras de canard mi-cuit en croûte de pistache, chutney de cerises, pickles d'oignon de Tropea et brioche dorée
Duck foie gras with pistachio crust, cherry chutney, Tropea onion pickles and golden brioche **34**

Fleurs de courgettes farcies à la ricotta de buffle, chanterelles clous en vinaigrette de basilic, râpée de truffe d'Italie
Zucchini stuffed with buffalo ricotta, chanterelle mushrooms in basil vinaigrette, grated Italian truffle **28**

LES PLATS

Pâtes artisanales di Gragnano aux chanterelles d'été, épinards en branches aux pignons de pins, émulsion de vieux Reggiano et lamelles de truffe noire
Artisanal pasta di Gragnano with summer chanterelles, spinach with pine nuts, Reggiano emulsion and slices of black truffle **45**

Tronçon de turbot sauvage grillé à l'arête, barba di frate aux anchois, chanterelles d'été, artichauts violets et béarnaise aux roques, zestes de limette
Grilled wild turbot, barba di frate with anchovies, summer chanterelles, purple artichokes and béarnaise with lime zest **63**

LES DESSERTS

Profiteroles aux framboises pépins, crème mascarpone à la vanille de Madagascar, coulant au chocolat noir et glace pistache
Profiteroles with raspberries, Madagascar vanilla mascarpone cream, dark chocolate sauce and pistachio ice cream **17**

Sorbets artisanaux de saison, nage de fruits du verger à la verveine
Seasonal sorbets, orchard fruit nage with verbena **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 : Canard France,
Origine des poissons : Turbot Écosse
Pain : Suisse « Amandine »

