

MENU DU MIDI

LUNDI - MARDI - JEUDI ET VENDREDI

Tartare de tomates multicolore au basilic, burrata des Pouilles et focaccia à la tapenade d'olives

Multicolored tomato tartar with basil, Apulian burrata and focaccia with olive tapenade

Dos de maigre à la plancha, caviar de courgettes trompettes, figue rôtie et risotto aux chanterelles (GR)

Back of sea bass a la plancha, courgetti trumpet caviar, roasted fig and chanterelle risotto (GR)

Ou

Carpaccio de bœuf aux chanterelles d'été, pousses de roquettes, copeaux de reggiano et lamelles de truffes noires (CH)

Beef carpaccio with summer chanterelles, arugula shoots, Reggiano shavings and black truffle strips (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

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, courgettes trompettes aux anchois, chanterelles d'été, artichauts violets et béarnaise aux rogues, 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 »

