

MENU DU MIDI

LUNDI - MARDI - JEUDI ET VENDREDI

Tentacules de poulpes grillées, crémeux de cocos à l'huile d'olive, condiments de citron confit et piquillos

Grilled octopus tentacles, creamy coconut with olive oil, preserved lemon condiments and piquillo peppers

Trofie à la bolognaise de crevettes sauvage, suc de homards parfumé aux agrumes (AR)

Trofie pasta with wild shrimp, lobster juice flavored with citrus fruits (AR)

Ou

Noisettes de canette rôties, abricots au miel de romarin, courgettes jaunes au sautoir et pommes de terre confites (FR)

Roasted duck breast, apricots with rosemary honey, sautéed yellow zucchini and confit potatoes (FR)

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

Ravioles d'orties à la ricotta de brebis, chanterelles clous au sautoir, émulsion à l'ail noir et râpée de truffe d'Italie

Nettle ravioli with sheep's cheese ricotta, sautéed chanterelle mushrooms, black garlic emulsion and grated Italian truffle

32

Queue de langoustine rôtie en carapace, fleur de courgette farcie de dormeur, émulsion de carapace et calamaretti frites

Roasted langoustine tail in its shell, courgetti flower stuffed with crab, shell emulsion and fried squid

36

LES PLATS

Chicche de pommes de terre aux artichauts violets, burrata des Pouilles et émulsion à la truffe noire

Potato gnocchi with purple artichokes, Apulian burrata cheese and black truffle emulsion

46

Cœur d'entrecôte rassis sur os au vin rouge, jeunes légumes, chanterelles et figues en cocotte, millefeuille croustillant de pommes de terre

Stale ribeye steak on the bone with red wine, young vegetables, chanterelle mushrooms and figs, crispy potato millefeuille

54

LES DESSERTS

Soupe de pêche blanche aux baies roses et verveine, sorbet à la bergamote

White peach soup with pink peppercorn and verbena, bergamot sorbet

17

Caprese au chocolat noir, nage de mirabelles à la lavande et glace fior di latte

Dark chocolate caprese, mirabelle plum with lavender and fior di latte ice cream

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 : bœuf Suisse,
Origine des poissons : Langoustine Norvège
Pain : Suisse « Amandine »

