

MENU DU MIDI

LUNDI – MARDI – JEUDI ET VENDREDI

Burrata en croustade de pain, artichauts violets et condiment de tomates séchées et truffe d'été

Burrata in bread crust, purple artichokes and sun-dried tomato condiment with summer truffle

Noix de Saint-Jacques grillées au piment d'Espelette, crémeux de borlotti et émulsion aux crevettes grises (USA)

Grilled scallops with Espelette pepper, creamy borlotti beans and grey shrimp emulsion (USA)

Ou

Filet d'agneau rôti au thym, caviar d'aubergines aux piquillos et panisses à la tapenade d'olives (NZ)

Roasted lamb fillet with thyme, eggplant caviar with piquillo peppers and chickpea panisses with olive tapenade (NZ)

Douceur du moment

Sweetness of the moment

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

Pousses de salade verte du maraîcher **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 frita*
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 »

