

MENU DU MIDI

LUNDI - MARDI - JEUDI ET VENDREDI

Queues de crevettes sauvages à la plancha, caviar de fenouils et condiment d'olives et citron confit

Grilled wild prawn tails, fennel caviar and olive and preserved lemon condiment

Tronçons de lotillons rôtis, épinards branches au sautoir, risotto venere et émulsion de crustacés (NO)

Roasted monkfish sautéed spinach, venere risotto and shellfish emulsion (NO)

Ou

Minutes de bœuf au vin rouge, crémeux de potimarron, chanterelles d'automne et galette de pommes de terre (CH)

Beef minutes in red wine, creamy pumpkin, autumn chanterelles and potato pancake (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

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 fritti*
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 »

