

MENU DU MIDI

LUNDI - MARDI - JEUDI ET VENDREDI

Noix de Saint-Jacques grillées au piment d'Espelette, crémeux d'artichaut et condiment à la truffe noire et tomates séchées (USA)

Grilled scallops with Espelette pepper, artichoke cream and black truffle and sun-dried tomato condiment (USA)

Risotto Carnaroli aux chanterelles d'été, émulsion à l'ail noir et tuile de Reggiano

Carnaroli risotto with summer chanterelles, black garlic emulsion and Reggiano chips

Ou

Filet mignon de porc à la sauge, confit de céleri et pommes aux brisures de noix et fine purée de pommes de terre (CH)

Filet mignon of pork with sage, celery confit and apples with walnut and fine mashed potatoes (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»

