

MENU DU MIDI

LUNDI - MARDI - JEUDI ET VENDREDI

Fines de saumon d'Ecosse en Gravlax, blinis de sarrasin, crème acidulée à l'aneth et rogues de poissons

Scottish salmon gravlax, buckwheat blinis, sour cream with dill and fish roe

Noix de Saint-Jacques à la plancha, épinards branches au sautoir, pois cassés aux légumes et émulsion de crevettes grises (USA)

Grilled scallops, sautéed spinach, split peas with vegetables and grey shrimp emulsion (USA)

Ou

Filet mignon de porc aux champignons de bois, crémeux de potimarron et fine purée de pommes de terre (CH)

Pork tenderloin with wild mushrooms, creamy pumpkin 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

Horaire d'ouverture de 12h00 à 14h30

Dernière commande 13h15

TVA 8,1% comprise CHE-152.677.239.

Origine des viandes:

Veau Suisse, Canard France

Origine des poissons : Saint-Jacques France, Turbot Ecosse Pain : Suisse « Amand



LES ENTREES

Foie gras de canard mi-cuit en croûte de noix de pécan, chutney de coing aux dattes Medjoul, marmelade d'oignons de Tropea et brioche dorée

Semi-cooked duck foie gras in a pecan crust, quince chutney with Medjool dates, Tropea onion marmalade and golden brioche

36

Carpaccio de Saint-Jacques de Normandie aux zestes de limette, crémeux de chou-fleur, rogues de poissons et foccacia aux algues

Scallop carpaccio from Normandy with lime zest, creamy cauliflower, fish egg and seaweed focaccia

35

LES PLATS

Pavé de turbot sauvage grillé, cardons glacés au jus de clémentines, croquettes de patates douces à la chapelure de noisettes et émulsion de crevettes grises.

Grilled wild John Dory steak, cardoons glazed with clementine juice, sweet potato croquettes with hazelnut breadcrumbs and grey shrimp emulsion.

59

Côte de veau en croûte de châtaigne, racines d'autrefois cuisinées au cerfeuil et croustillants de pommes de terre aux champignons des bois (min. 2 personnes) - 25 minutes-

Veal chop in chestnut crust, traditional root vegetables cooked with chervil and crispy potatoes with wild mushrooms (min 2 People)

62

LES DESSERTS

Poire Belle-Hélène, glace à la vanille de Bourbon et chocolat coulant aux pistaches caramélisées.

Pear Belle-Hélène, Bourbon vanilla ice cream and chocolate sauce with caramelized pistachios

17

Millefeuilles croustillants d'ananas, sorbet maracuja et nage de fruits exotiques

Crispy pineapple millefeuilles, passion fruit sorbet and exotic fruits,

17

