

MENU DU MIDI

LUNDI – MARDI – JEUDI ET VENDREDI

Maraîchère de jeunes légumes, crème de pommes de terre à l'huile de truffe, tartine de foie gras au jambon cru
Young vegetable, potato cream with truffle oil, foie gras tartine with cured ham

Calamarata aux noix de Saint-Jacques, crevettes et calamars, bouillon iodé aux artichauts et citron confit (USA/EU)
Calamarata with scallops, prawns and squid, sea broth with artichokes and preserved lemon (USA/EU)

Ou

Filet mignon de porc rôti au romarin, mousseline de céleri, pommes confites et galette de pommes de terre (CH)
Roasted pork tenderloin with rosemary, celery mousseline, candied apples and potato galette (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 maraîcher **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: Bœuf et veau Suisse,
Origine des poissons: Calamari Italie
Pain: Suisse « Amand



LES ENTREES *FIRST COURSES*

Ravioles de jarrets de veau confits, jeunes légumes glacés aux zestes de clémentines et poivre de Kampot

Ravioli stuffed with confit veal shanks, glazed baby vegetables with clementine zest and Kampot pepper

32

Calamaretti farcis aux chou kalé et piquillos, crème de maïs au safran et croustillant de chorizo

Calamaretti stuffed with kale and piquillo peppers, saffron corn cream and crispy chorizo

29

LES PLATS *MAIN COURSES*

Raviolo de courge à la truffe du Périgord, ricotta de bufflonne, radicchio aux brisures de noix et tuiles de parmesan (V)

Squash ravioli with Périgord truffles, buffalo ricotta, radicchio with walnut pieces and parmesan crisps (V)

49

Filet de bœuf rassi sur os, cardons à la moelle et pignons de pin, cromesquis de joues et chicche de pommes de terre au vieux reggiano

Steak of beef aged on the bone, cards with marrow and pine nuts, cheek croquettes and potato gnocchi with aged Reggiano cheese

62

LES DESSERTS *CHEESE AND DESSERTS*

Coulant au chocolat noir, poêlée de mangue au miel d'épices et glace à la cannelle

Dark chocolate lava cake, pan-fried mango with spiced honey and cinnamon ice cream

17

Baba à la liqueur d'agrumes, crème aux kumquats confits et nage d'oranges Tarocco à la fleur d'oranger

Baba with citrus liqueur, candied kumquat cream and Tarocco orange compote with orange blossom water

17

Les fromages d'ici et d'ailleurs

Cheeses from here and around

15

