

MENU DU MIDI

LUNDI – MARDI – JEUDI ET VENDREDI

Noix de Saint-Jacques grillées, crémeux d'artichauts
et condiment de citrons confits et piquillos

*Grilled scallops, artichoke cream and preserved lemon and
piquillo pepper condiment*

Dos de cabillaud Skrei rôti, Dahl de lentilles corail au curry/
citronnelle, épinards et riz basmati (NO)

*Roasted Skrei cod fillet, red lentil with curry/lemongrass, spinach
and basmati rice (NO)*

Ou

Sauté de veau Marengo, jeunes légumes au sautoir et pommes
natures au cerfeuil (CH)

*Sautéed veal Marengo, sautéed baby vegetables and plain potatoes with
chervil (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: 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

