



ENTRÉES		FIRST COURSES	
BURRATA, LÉGUMES DU SOLEIL, BASILIC, TOMATES	19	BURRATA, SUN-RIPE VEGETABLES, BASIL, TOMATOES	
CARPACCIO DE VEAU, ROQUETTE, PECORINO SARDO	24	VEAL CARPACCIO, ARUGULA, SARDINIAN PECORINO	
CALAMARETTI, CHANTERELLES, FIGUES NOIRES, POIVRE KAMPOT, SALADINE	28	SQUID, CHANTERELLE MUSHROOMS, BLACK FIGS, KAMPOT PEPPER, SALADINE	
RAVIOLES, CIMA DI RAPA, RICOTTA DE BUFFLONE, ANCHOIS, TOMATES SÉCHÉES	25 32	RAVIOLI, CIMA DI RAPA, BUFFALO RICOTTA, ANCHOVIES, SUN-DRIED TOMATOES	
PLATS		MAIN COURSES	
PÂTES ARTISANALES, CHANTERELLES, AIL NOIR, REGGIANO	37	ARTISANAL PASTA, CHANTERELLE MUSHROOMS, BLACK GARLIC, REGGIANO	
TAGLIOLINI ENCRE DE SEICHE, CALAMARS, VONGOLES, CREVETTES, CITRON CONFIT	36	INK-BLACK TAGLIOLINI, SQUID, CLAMS, PRAWNS, CANDIED LEMON	
THON ROUGE, AUBERTGINES, CÂPRES, TOMATES, FRITES DE POIS CHICHE	44	RED TUNA, EGGPLANT, CAPERS, TOMATOES, CHICKPEA FRIES	
QUASI DE BŒUF, EPINARDS, FIGUES NOIRES, CHANTERELLES, PERSIL	42	BEEF QUASI, SPINACH, BLACK FIGS, CHANTERELLE MUSHROOMS, PARSLEY	
CÔTE DE VEAU, COURGETTES TROMPETTES, AMANDES, ABRICOTS, POMMES BOULANGÈRES (2 PER. 30 MINUTES)	116	VEAL CHOP, TRUMPET SQUASH, ALMONDS, APRICOTS, BAKED POTATOES	



DESSERTS	DESSERTS
PECHES BLANCES, BAIES ROSES, SORBET KALAMANSI	14 WHITE PEACHES, PINK BERRIES, KALAMANSI SORBET
PROFITEROLES, VANILLE DE BOURBON, CHOCOLAT FRUITS ROUGES	16 PROFITEROLES, BOURBON VANILLA, CHOCOLATE RED BERRIES
CHEESECAKE, AMARETTO, ABRICOTS, LAVANDE	16 CHEESECAKE, ALMOND LIQUEUR, APRICOTS, LAVENDER
FINANCIERS, FIGUES NOIRES, GLACE YOGOURT ETCARAMEL SALÉ	17 FINANCIERS, BLACK FIGS, YOGHURT ICE CREAM AND SALTED CARAMEL

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.

TVA 8,1% comprise CHE-152.677.239.

Origine des viandes :

Veau et bœuf CH

Origine des poissons:

Calamaretti IT, Thon IS

Pain : Suisse «Amandine»