



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 DE 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, AUBERGINES, CÂPRES, TOMATES, FRITES DE POIS CHICHE	44 RED TUNA, EGGPLANT, CAPERS, TOMATOES, CHICKPEA FRIES
QUASI DE BŒUF, ÉPINARDS, 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
FINANCIER, FIGUES NOIRES, GLACE YOGOURT ET CARAMEL SALÉ (À COMMANDER AU DÉBUT DU REPAS)	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»