

MENU FUSION

À CHF 35.00

SERVI UNIQUEMENT À MIDI (LU-VE)

LUNDI 11 SEPTEMBRE

Tartelette au gingembre, burrata, pesto, courgettes cuites et crues

Filet de bar accompagné de mousse de carottes au kéfir, écrasé à la cardamome verte et jus acidulé

Eclair à la fleur d'oranger et compotée de figues

Provenance du poisson : Grèce

MARDI 12 SEPTEMBRE

Tartare de thon rouge aux basilic thaï, endives rouges, guacamole avocat/banane et vinaigrette de ponzu

Filet de volaille, déclinaison de betteraves, purée de cassis et moutarde de Brives

Ile flottante vanillée, coulis de fraise

Provenance du poisson : Philippines

Provenance de la viande : France

MERCREDI 13 SEPTEMBRE

Gnuddi de ricotta aux épinards et basilic, bouillon de fèves aux citrons confits, petits pois et fèves

Filet de dorade, cromesquis de risotto, courge, parfum d'orange et parmesan

Brownie au chocolat au lait et noisettes, sauce Dulcey

Provenance du poisson : FAO 37

Provenance du poisson : FAO 27

SUGGESTION DE VIN DU MOMENT

Cuvée H Languedoc

CHF 45.- la bouteille

CHF 9.- le verre

JEUDI 14 SEPTEMBRE

Ballotine de poissons à l'estragon servie chaude, champignons boutons et beurre blanc aux œufs de truite

Ris de veau glacés, fricassée de petits pois, radis rouge, mousseline de pommes de terre et jus à la réglisse

Tartelette crémeuse au thé vert et myrtilles

Provenance du poisson : Grèce

Provenance de la viande : Suisse

VENDREDI 15 SEPTEMBRE

Croquette de bœuf braisée, sauce marinera, pesto, mizuna verte et parmesan

Filet de sébaste, céleri rave confit, pomme verte et crème de coco

Pavlova mangue-ananas

Provenance de la viande : Suisse

Provenance du poisson : FAO 27

MENU VÉGÉTARIEN À CHF 29.00

Tartelette au gingembre, burrata, pesto, courgettes cuites et crues

Mousse de carottes au kéfir, écrasé à la cardamome verte, carpaccio et jus acidulé

Dessert du jour

MENU JAPONAIS À CHF 35.00

Soupe Miso

Palette de dégustation Sushi