

Carte éphémère

ENTRÉE

- ✓ 🍷 Trio de tomates, pesto de basilic, gelée de grenade
CHF 17.-
- ✓ 🍷 Mille-feuilles de ricotta & légumes grillés, coulis de tomates séchées
CHF 17.-
- 🍷 Oeuf parfait, mousseline de petits pois & émulsion au vin blanc
CHF 19.-
- 🍷 Tartare de bar aux agrumes et graines torréfiées
CHF 21.-
- ✓ 🍷 Burrata et pêches rôties parfumées à l'huile d'olive, éclats de pistache
CHF 22.-

PLAT PRINCIPAL

- ✓ La raviole de la Cheffe
CHF 29.-
- ✓ Risotto carnaroli aux truffes d'été et parmesan
CHF 31.-
- 🍷 🌱 Filet de daurade rôti au thym, mousseline de céleri et petits pois
CHF 34.-
- 🍷 Suprême de volaille en basse température, chanterelles et légumes du marché
CHF 35.-
- Filets de perches meunières, frites et saladine
CHF 35.-
- Carré d'agneau rôti, taboulé aux raisins blancs et petits légumes
CHF 41.-

NOS INCOUNTOURNABLES

- Carré de porc rôti au miel, petits légumes et pommes grenailles
CHF 42.-
- Filet de Boeuf Suisse, sauce béarnaise, frites & légumes du marché
CHF 52.-

✓ Végétarien 🍷 Sans gluten 🌱 Sans lactose

Si vous souffrez d'allergies ou d'intolérances, n'hésitez pas à demander au personnel plus d'informations concernant les ingrédients utilisés dans nos plats.
Tous les prix s'entendent en CHF, service et TVA inclus.

Carte éphémère

DESSERT

Assortiment de fromages

CHF 15.-

Moelleux thé matcha, glace fior du latte

CHF 14.-

🍷 Pavlova aux fruits rouges et chantilly vanille

CHF 14.-

Profiterole au chocolat

CHF 14.-

Glaces artisanales

1 boule CHF 3.-, 2 boules CHF 6.-, supplément chantilly CHF 1.-

Les provenances:

Bar - Grèce

Daurade - Hongrie

Perches - Pologne

Viande de boeuf, volaille et porc - Suisse

Agneau - Pays de Galles

🌿 Végétarien



Sans gluten



Sans lactose

Si vous souffrez d'allergies ou d'intolérances, n'hésitez pas à demander au personnel plus d'informations concernant les ingrédients utilisés dans nos plats.
Tous les prix s'entendent en CHF, service et TVA inclus.