



Menu du jour 24.-

Entrée + Plat Ou Plat + Dessert

Pour les gourmands la "Totale"

30.-

Du mercredi au vendredi midi



Le soir, à la carte

ou

les combos du chef

(pour l'ensemble des convives de la table)

3 plats 70.-

4 plats 90.-

Tous nos plats sont disponibles en portion enfant

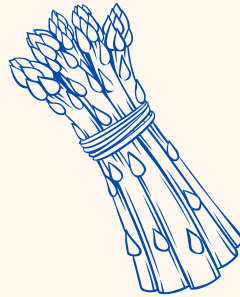
Tes végétarien ou vegan, on s'adapte

Pour bien commencer...

*Salade verte,
légumes croquants
12.-*

*Oeuf d'Iscoigne poché,
asperges blanches,
pesto à l'ail des ours
18.-*

*Tartare de truite
aux petits pois,
condiment pamplemousse
22.-*



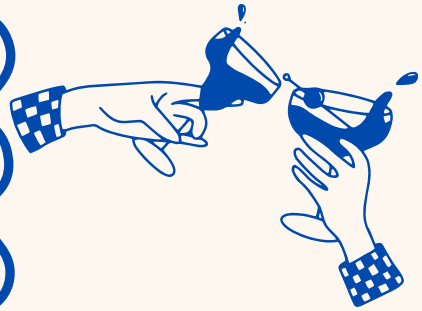
*Tataki de boeuf,
sauce teriyaki,
pickles de champignons
26.-*

Les suites...

*Bar grillé
aux asperges vertes,
gnocchi maison
41.-*

*Gambas sautées
au curry rouge
arancini
40.-*

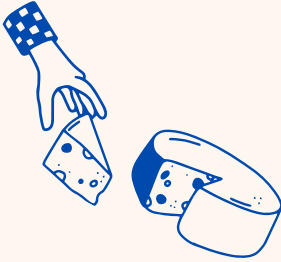
*Confit d'agneau
aux légumes de saison,
polenta crémeuse
45.-*



*Origine des viandes:
Suisse, France
Origine des poissons:
Méditerranée*

*Suprême de volaille
à l'estragon,
carottes rôties
42.-*

*Pour bien finir,
la cherry on the cake...*



*Assiette
de
fromages d'ici
16.-*

*Tatin aux pommes,
glace cannelle
15.-*

*Finger fraise basilic,
sorbet rhubarbe
15.-*

*Comme un mille feuille
chocolat-mandarine
15.-*

