

Carte des mets

Le chef, M. Scalabrini, et son équipe ont le plaisir de vous faire découvrir leur carte.



Les Entrées

ENTRÉE DU JOUR 7.-

CEVICHE DE DORADE 19.- (PLAT 35.-)

Ceviche de dorade royale au citron vert, coriandre et épis de maïs

RAVIOLE AUX CHAMPIGNONS 18.- 

Raviole ouverte aux champignons, émulsion de persil



Plat végétarien

Les Poissons & Coquillages

FILET DE BAR AUX COQUILLAGES 32.-

Filet de bar snacké aux coquillages, légumes oubliés

NAGE DE CHINCHARD ET FENOUIL 30.-

Filet de chinchard façon bouillabaisse, fenouil confit et pommes safranés

Les Viandes

TOURNEDOS DE BŒUF PÉRIGOURDINE 42.-

Tournedos de bœuf périgourdine, endive meunière, cappelletti au foie gras

SOURIS D'AGNEAU 34.-


Souris d'agneau confite aux tomates séchées siciliennes, panisses aux artichauts

Provenance poissons : Dorade : GR – Bar : GR – Chinchard : Atlantique

Provenance viandes : Bœuf : CH – Agneau : PG

Tous nos prix sont en francs suisses, TVA 7,7 % et service inclus

Suggestions

RISOTTO À LA TRUFFE NOIRE 20.- (PLAT 32.-) 
Risotto mantecato à la truffe noire

TARTARE DE BŒUF 38.-
Tartare de bœuf, pommes gaufrettes « maison » avec mesclun et toast

Les Desserts

AUTOUR DE LA NOISETTE DU PIÉMONT 11.-
Praliné et dacquoise noisette, rafraîchis avec un sorbet à la poire

100% CHOCOLAT 12.-
Pâte sucrée cacao, crémeux chocolat, couverture chocolat 70%, noisettes caramélisées et sauce caramel

PROFITEROLES EXOTIQUES 11.-
Brunoise de mangue fraîche au citron vert, sorbet mangue-passion, sauce coco-rhum

Allergies

Sur demande, notre personnel vous renseignera sur les ingrédients présents dans nos plats susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

Menu dégustation (dès 2 personnes) 59.-

RAVIOLE / CHAMPIGNONS 
Raviole ouverte aux champignons, émulsion de persil

FILET DE BAR / COQUILLAGES
Filet de bar snacké aux coquillages, légumes oubliés

Ou

SOURIS D'AGNEAU
Souris d'agneau confite aux tomates séchées siciliennes, panisse aux artichauts

AUTOUR DE LA NOISETTE DU PIÉMONT
Praliné et dacquoise noisette, rafraîchis avec un sorbet à la poire

Menu dégustation (dès 2 personnes) 72.-

CEVICHE DE DORADE
Ceviche de dorade royale au citron vert, coriandre et épis de maïs

RAVIOLE / CHAMPIGNONS 
Raviole ouverte aux champignons, émulsion de persil

FILET DE BAR / COQUILLAGES
Filet de bar snacké aux coquillages, légumes oubliés

Ou

SOURIS D'AGNEAU
Souris d'agneau confite aux tomates séchées siciliennes, panisse aux artichauts

AUTOUR DE LA NOISETTE DU PIÉMONT
Praliné et dacquoise noisette, rafraîchis avec un sorbet à la poire