

# Carte des mets

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



# Les Entrées

ENTRÉE DU JOUR 7.-

CEVICHE DE THON 21.- (PLAT 38.-)

Ceviche de thon au combava, avocat et pickles d'oignons rouges

TARTE FINE DE TOMATES 18.- 

Tarte fine de tomates tricolores confites à l'origan de l'Etna, pesto basilic

# Les Poissons & Coquillages

FILET DE FÉRA / CAPPELOTTI 28.-

Filet de féra du lac aux herbes, cappelotti ricotta, citron confit et asperges rôties

DAURADE ROYALE / FLEURS DE COURGETTE 34.-

Daurade Royale snackée, coulis piment doux, fleurs de courgette farcie aux côtes de blette et écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive Taggiasca

# Les Viandes

SUPRÊME DE POULARDE / RISOTTO 32.-

Suprême de poularde confite et son jus, risotto aux pistils de safran et carottes fanes meunière

TAGLIATA DE BŒUF / GRENAILLES 42.-

Tagliata de bœuf Simmental sauce vierge d'artichauts et tomates séchées, roquette au vinaigre balsamique et brochettes de grenailles au romarin

# Suggestion d'été

SALADE GOURMANDE 18.-

Salade gourmande de saison

SALADE GOURMANDE AUX GAMBAS ET YUZU 32.-

Salade gourmande de saison, gambas et yuzu

TARTARE DE BŒUF 38.-

Tartare de bœuf, pommes gaufrettes « maison » avec mesclun et toast

## Les Fromages

ASSIETTE DE FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS 12.-

Chutney de saison / Accompagnements

## Les Desserts

CRÈME BRÛLÉE À LA PISTACHE 11.-

Crème brûlée à la pistache et financier framboise

SABLÉ FRAISES 12.-

Sablé breton, fraises fraîches, crème aux herbes et sorbet fraise

PROFITEROLES 11.-

Profiteroles chocolat vanille

### Allergies

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

# Menu du jour

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE OU DESSERT 28.-

ENTRÉE + PLAT / PLAT + DESSERT 25.-

PLAT DU JOUR 19.-

## Menu dégustation (dès 2 personnes)

### TARTE FINE DE TOMATES

Tarte fine de tomates tricolores confites à l'origan de l'Etna, pesto basilic

\*\*\*

### SUPRÊME DE POULARDE / RISOTTO

Suprême de poularde confite et son jus, risotto aux pistils de safran et carottes fanes meunière

Ou

### DAURADE ROYALE / FLEURS DE COURGETTE

Daurade Royale snackée, coulis piment doux, fleurs de courgette farcie aux côtes de blette et écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive Taggiasca

\*\*\*

### SABLÉ FRAISES

Sablé breton, fraises fraîches, crème aux herbes et sorbet fraise

Dégustation 3 services : Entrée, Viande ou Poisson, Dessert 59.-

*Supplément : Accord mets et vins 15.-*

Dégustation 4 services : Entrée, Viande ou Poisson, Fromage et Dessert 69.-

*Supplément : Accord mets et vins 20.-*

*Provenance poissons : thon : ID – féra : CH – daurade : GR – gambas : VN*

*Provenance viandes : poularde : CH – bœuf : CH*

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