

# 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.-

JAMBON DE PARME LANGHIRANO 20.- (PLAT 30.-)

Drapé de jambon de Parme et melon Zerbinato

SOUPE DE PETITS POIS 18.-



Soupe froide de petits pois parfumée à la menthe, fleur de courgette farcie au chèvre frais



*Plat végétarien*

# Les Poissons & Coquillages

FILET DE BAR / PANZEROTTI 32.-

Filet de bar grillé en vierge d'artichaut et tomate séchée, courgette violon et poivron grillé  
Panzerotti farcis aux olives, à l'origan de l'Etna et ricotta

QUENELLES DE BROCHET / TAGLIATELLES 28.-

Quenelles de brochet soufflées à la sauce Nantua  
Tagliatelles « maison » et brocolis sautés

# Les Viandes

CARRÉ D'AGNEAU / POMMES DARPHIN 36.-

Rack d'agneau rôti aux aubergines confites et son jus parfumé aux herbes  
Pommes Darphin

VITELLO TONNATO / CÂPRES DE PANTELLERIA 34.-

Fine tranche de veau au thon, câpres de Pantelleria et citron confit  
Pommes gaufrette « maison » et mesclun

# Suggestions d'été

## TOMATE CŒUR DE BŒUF / BURRATA 26.-

Salade de tomates cœur de bœuf, burrata rafraîchie avec une glace à l'huile d'olive taggiasca

## 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

## PÊCHE FAÇON MELBA 11.-

Pêche pochée au coulis de framboise, chantilly vanille et rafraîchie avec un sorbet 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)

## SOUPE DE PETITS POIS

Soupe froide de petits pois parfumée à la menthe, fleur de courgette farcie au chèvre frais

\*\*\*

## CARRÉ D'AGNEAU / POMMES DARPHIN

Rack d'agneau rôti aux aubergines confites et son jus parfumé aux herbes  
Pommes Darphin

Ou

## FILET DE BAR / PANZEROTTI

Filet de bar grillé en vierge d'artichaut et tomate séchée, courgette violon et poivron grillé  
Panzerotti farcis aux olives, à l'origan de l'Etna et ricotta

\*\*\*

## PÊCHE FAÇON MELBA

Pêche pochée au coulis de framboise, chantilly vanille et rafraîchie avec un sorbet framboise

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 : bar : GR – brochet : CH*

*Provenance viandes : agneau : GB – veau : CH – bœuf : CH*

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