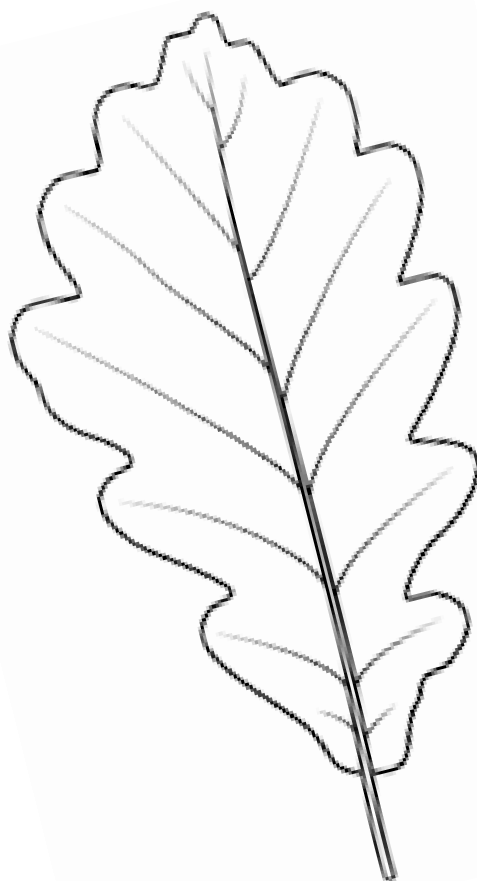


Carte des mets

Le chef, M. Scalabrini, et son équipe ont le plaisir de vous faire découvrir leur carte un avant-goût d'automne.



Les Entrées

ENTRÉE DU JOUR 7.-

TARTARE DE THON / MANGUE 21.- (PLAT 38.-)

Tartare de thon à la mangue et basilic Thai

CAPUCCINO DE POTIMARRON 18.- 

Velouté de potimarron, mousse de lait et cappellotti ricotta et noix

RISOTTO / BOLETS 20.- (PLAT 34.-) 

Risotto mantecato et bolets en persillades



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

FILET DE VEAU / VIN JAUNE / CHANTERELLES 42.-

Filet de veau rôti au vin jaune et chanterelles
Gratin dauphinois et artichauts poivrade

Suggestions

CAPUCCINO DE POTIMARRON 28.-

Velouté de potimarron, mousse de lait et cappellotti ricotta et noix

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

100% CHOCOLAT 12.-

Pâte sucrée cacao, crémeux chocolat, couverture chocolat 70%, noisettes caramélisées et sauce caramel

PROFITEROLES EXOTIQUE 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 du jour

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE OU DESSERT 28.-

ENTRÉE + PLAT / PLAT + DESSERT 25.-

PLAT DU JOUR 19.-

Menu dégustation (dès 2 personnes)

TARTARE DE THON / MANGUE

Tartare de thon à la mangue et basilic thaï

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 – thon : Pacifique

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

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