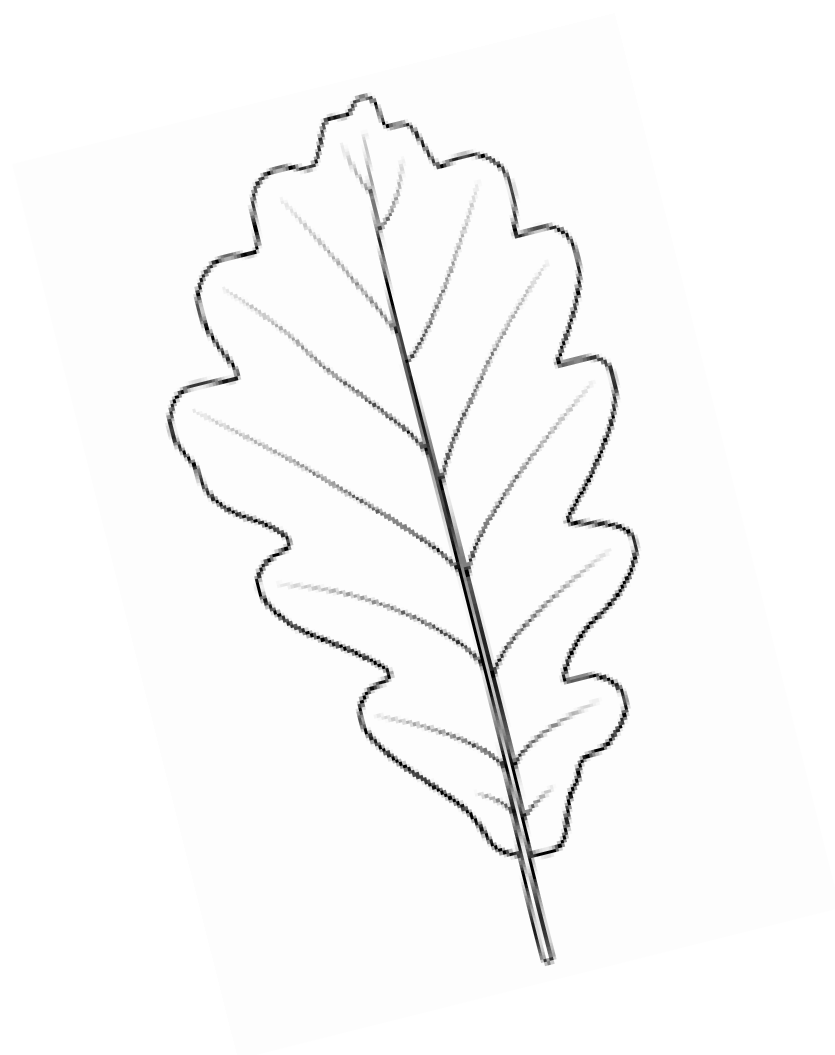


# Carte des mets

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

DOS DE CABILLAUD À L'AIL DES OURS 28.-

Dos de cabillaud sauvage snacké à l'ail des ours, trio de côtes de blettes et son tortelli à l'encre de seiche

OMBLE CHEVALIER MEUNIÈRE, CÂPRES DE PANTELLERIA ET CITRON 30.-

Tombée de pousses d'épinards et pommes vapeurs

# Les Viandes

LE BURGER GOURMAND 28.-

Pain buns, coleslaw, steak haché de bœuf 180gr, sauce barbecue maison, oignons confits, gruyère, tomate grillée et pommes gaufrettes

CÔTE DE PORC 28.-

Côte de porc Apfelschwein de Thurgovie et son jus, gnocchis de pommes de terre et poireaux grillés

*Provenance poissons : Dorade : GR – Cabillaud : NO – Omble : CH*

*Provenance viandes : Bœuf : CH – Porc : CH*

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

# Suggestions

## **PAPPARDELLE À LA PUTTANESCA 16.- (PLAT 24.-)**

Pappardelle faites maison, sauce câpres anchois olives taggiasca

## **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

## **MYSTERE AU CHOCOLAT 12.-**

Chocolat, vanille et caramel

## **LA PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES 11.-**

Coque meringue noix de coco, fruits frais, chantilly légèrement sucrée

## 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.-

### PAPPARDELLE À LA PUTTANESCA

Pappardelle faites maison, sauce câpres anchois olives taggiasca

\*\*\*

### OMBLE CHEVALIER MEUNIÈRE, CÂPRES DE PANTELLERIA ET CITRON

Tombée de pousses d'épinards et pommes vapeurs

Ou

### CÔTE DE PORC

Côte de porc Apfelschwein de Thurgovie et son jus, gnocchis de pommes de terre et poireaux grillés

\*\*\*

### 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

\*\*\*

### PAPPARDELLE À LA PUTTANESCA

Pappardelle faites maison, sauce câpres anchois olives taggiasca

\*\*\*

### OMBLE CHEVALIER MEUNIÈRE, CÂPRES DE PANTELLERIA ET CITRON

Tombée de pousses d'épinards et pommes vapeurs

Ou

### CÔTE DE PORC

Côte de porc Apfelschwein de Thurgovie et son jus, gnocchis de pommes de terre et poireaux grillés

\*\*\*

### AUTOUR DE LA NOISETTE DU PIÉMONT

Praliné et dacquoise noisette, rafraîchis avec un sorbet à la poire