



OUVERTURE

VENDREDI & SAMEDI : 18H30 - 21H30
DIMANCHE & JOURS FÉRIÉS : 12H - 14H

À LA CARTE

MENU 4 PLATS

(entrée, plat, fromages & dessert)
(starter, main course, cheeses & dessert)

90.-

MENU DÉGUSTATION

(2 entrées, 2 plats, fromages & 2 desserts)
(2 starters, 2 main courses, cheeses & 2 desserts)

120.-



LES ENTRÉES

STARTERS

DAMIER D'ASPERGES EN PICKLES

Écume aux agrumes & copeaux de bonite séchée

Checkerboard of pickled asparagus

Citrus foam & shaved dried bonito

CHF 25

TATAKI DE BŒUF

Roquette, tuile de Parmesan & réduction de balsamique

Beef tataki

Arugula, parmesan tuile & balsamic reduction

CHF 25

LES PLATS

MAIN DISHES

FILET DE SOLE MEUNIÈRE

Trilogie de carottes rôties & cromesquis de pommes de terre

Sole meunière fillet

Trio of roasted carrots & potato cromesquis

CHF 48

CARRÉ D'AGNEAU RÔTI

Croûte à l'ail des ours, chartreuse de légumes
Pommes de terre Pont-Neuf & sauce au poivre timut du Népal

Roasted rack of lamb & wild garlic crust

Vegetable chartreuse, Pont-Neuf potatoes & timut pepper sauce

CHF 60

LES FROMAGES

CHEESES

ASSIETTE DE 6 FROMAGES

6 Cheese platter

CHF 13

LES DESSERTS

DESSERTS

RUBIK'S CUBE DE FRUITS

Thé glacé à la menthe & sorbet thym-citron

Rubik's Cube of fruits

Mint iced tea & lemon-thyme sorbet

CHF 16

MILLE-FEUILLE DE CHOCOLAT ARABICA

Glace moka blanc

Arabica chocolate mille-feuille

White mocha ice cream

CHF 16

Provenances : Bœuf (CH), Agneau (IRL), Sole (ATL)

Taxes & service inclus - *Taxes & service included*

Si vous avez des allergies ou intolérances, veuillez consulter nos collaborateurs.

If you have any allergies / intolerances, please contact our staff.