

Menu Plaisir

fr.70.00

*Tartare d'avocats et saumon fumé
Au pamplemousse rose*
* * *

Filet de Turbot au safran et limette

* * *

Dessert du jour

Menu Général Guisan

fr.82.00

*Terrine de foie gras de canard
Au vin doux de Monbazillac*
* * *

Filet de bœuf, sauce aux morilles

* * *

Dessert au choix ou fromages

<i>Salade verte</i>	$\frac{1}{2}$ fr.	8.50	
<i>Salade mêlée</i>	$\frac{1}{2}$ fr.	11.50	fr. 18.00
<i>Velouté d'artichauts au vieux pecorino</i>			
<i>Et ses croutons aux fines herbes</i>	$\frac{1}{2}$ fr	14.50	fr. 19.50
<i>Soupe de poissons, croutons à l'ail, rouille et Gruyère râpé</i>	$\frac{1}{2}$ fr	18.00	fr. 25.50
<i>Terrine de foie gras de canard au vin doux de Monbazillac</i>	$\frac{1}{2}$ fr.	34.00	
<i>Feuilleté aux gambas et noix de St. Jacques</i>			
<i>Sauce à l'Absinthe du Jura et poivre rose</i>	$\frac{1}{2}$ fr	27.50	fr. 38.00
<i>Tartare d'avocats et saumon fumé au pamplemousse rose</i>	$\frac{1}{2}$ fr.	25.50	
<i>Salade de dent de lion au Xérès (lardons, croutons et œuf)</i>	$\frac{1}{2}$ fr.	21.50	fr. 30.50
<i>Carpaccio de bœuf et dent de lion, straciata de burrata</i>	$\frac{1}{2}$ fr.	26.50	fr. 37.00
<i>Risotto aux écrevisses, pamplemousse rose au beurre citronné</i>	$\frac{1}{2}$ fr.	25.50	fr. 37.00
<i>Risotto Impériale (morilles et parfumé à la truffe)</i>	$\frac{1}{2}$ fr.	25.00	fr. 39.00
<i>Mezze-maniche aux gambas, sauce au safran et limette</i>	$\frac{1}{2}$ fr.	26.50	fr. 38.00
<i>Paccheri aux aubergines, tomates, basilic,</i>			
<i>Et straciata de burrata aux pistaches torréfiées</i>	$\frac{1}{2}$ fr.	25.50	fr. 36.00
<i>Penne à l'Arrabiata (tomates, piment et basilic frais)</i>	$\frac{1}{2}$ fr.	19.00	fr. 27.00
<i>Filets de perche Belle-meunière ou sabayon citron vert</i>			fr. 43.00
<i>Sauté de Gambas au curry thaï</i>			fr. 45.00
<i>Filet de Turbot au safran et limette</i>			fr. 52.00
<i>Filet de veau en cuisson lente au Limoncello et au thym</i>			fr. 49.00
<i>Suprême de poule aux morilles</i>			fr. 42.00
<i>Filet de bœuf, sauce café de Paris ou Béarnaise ou morilles (suppl-fr.4.-)</i>			fr. 55.00
<i>Tartare de bœuf, toast et pommes frites</i>			fr. 43.00
<i>Salimbocca de caille à la Romana sur un lit de risotto safrané</i>			fr. 43.00

Garnitures : Pommes frites ou vapeur, riz basmati, risotto, tagliatelle, gratin Dauphinois et légumes.

Provenances des viandes et poissons : Perches (Estonie) Gambas (Vietnam) Ecrevisses (Hongrie) Turbot (Atlantique)

Veau (Suisse) Bœuf (Paraguay/Argentine) Poule/canard /caille (France) Porc (Suisse)

Les origines de nos pains

Pain baguette blanche (Suisse) Pain sans gluten (Suisse) Pain Grisha aux fruits (Suisse) Pain toast (Suisse)