



Assiette du jour à fr.28.00

Filets de perche Belle meunière
Pommes frites, salade et sauce tartare

Menu Neptune

fr.72.00

Saladine de poulpe à la Ligure
(haricots verts, olives Taggiasche et pesto)

* * *

Filet d'Ombre Chevalier aux **chanterelles d'été**

* * *

Dessert du jour

Salade verte
Salade mêlée
Velouté aux petits pois et menthe fraîche
Gaspacho Andalou, et sa tartine au chèvre des Alpes
Terrine de foie gras de canard au vin doux de Monbazillac
Saladine aux écrevisses et à la mangue, sésame grillé
Saladine de légumes grillés et mozzarella de bufala DOP
Rucola, tomate Datterino et salsa verde
Carpaccio de bœuf aux **chanterelles**, stracciatella de burrata
Vitello Tonnato à la Piémontaise et ses pommes aux herbes
(veau en cuisson lente, saladine et sauce au thon)
Saladine de Poulpe à la Ligure
(haricots verts, olives Taggiasche, pesto et pommes de terre)
Risotto aux écrevisses et **chanterelles d'été**
Risotto Impériale (morilles et parfumé à la truffe)
Mezze-maniche aux gambas, sauce au safran et limette
Paccheri aux aubergines, tomates, basilic,
Et stracciatella de burrata aux pistaches torréfiées
Penne à l'Arrabiata (tomates, piment et basilic frais)
Filets de perche Belle-meunière ou sabayon citron vert
Sauté de Gambas au curry thaï
Filet d'Ombre Chevalier aux **chanterelles d'été**
Escalopines de veau au Limoncello et au thym
Escalopines de veau aux **chanterelles d'été**
Suprême de poularde aux morilles
Filet de bœuf, sauce café de Paris ou Béarnaise ou morilles (suppl.-fr.4.-)
Tartare de bœuf, toast et pommes frites

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

Provenances des viandes et poissons : Perches (Estonie) Gambas (Vietnam) Ecrevisses (Hongrie) Ombre (Italie) poulpe (Atlantique) Veau (Suisse) Bœuf (Paraguay/Argentine) Poularde/canard (Suisse)

les origines de nos pains Pain baguette blanche (Suisse) Pain sans gluten (Suisse) Pain Grisha aux fruits (Suisse) Pain toast (Suisse)

Assiette végétarienne à fr.23.50

Taboulé de quinoa aux
Légumes croquants et lentilles

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

½ fr.	8.50	
½ fr.	11.50	fr. 18.00
½ fr.	14.50	fr. 19.50
½ fr.	16.00	fr. 22.50
½ fr.	34.00	
½ fr.	26.50	fr. 37.00
½ fr.	25.50	fr. 34.00
½ fr.	26.50	fr. 37.00
½ fr.	29.00	fr. 39.50
½ fr.	25.50	fr. 37.00
½ fr.	26.50	fr. 39.00
½ fr.	26.00	fr. 38.00
½ fr.	25.50	fr. 36.00
½ fr.	19.00	fr. 27.00
		fr. 43.00
		fr. 46.00
		fr. 52.00
		fr. 51.00
		fr. 52.00
		fr. 43.00
		fr. 55.00
		fr. 43.00