



Les entrées

Paccheri aux chanterelles et rucolla à l'huile d'olive	Chf. 18.-
Carpaccio d'espadon au citron vert et melanzane	Chf. 19.-
Salade de poulpe au basilic et tomates olivettes	Chf. 23.-
Ceviche de dorade à la Provençale	Chf. 24.-
Gaspacho de courgettes et calamaretti grillés	Chf. 25.-
Duo de foie gras maison	Chf. 26.-
Tartare de thon rouge au quinoa	Chf. 27.-

Les plats

Pappardelle, râpées de pecorino à la truffe	Chf. 36.-
Suprême de volaille fermière, risotto au curry	Chf. 36.-
Filet de loup de mer, bisque tomatée et ravioli ricotta	Chf. 39.-
Côte de veau de Simmental cuite en cocotte	Chf. 48.-
Filet de turbot rôti, sauce champagne	Chf. 48.-
Duo de gambas sauvage et noix de saint jacques	Chf. 48.-
Filet de bœuf rassis sur l'os, jus réduit au vin rouge	Chf. 56.-



Le fromage et les desserts

Chariot de fromages d'ici et d'ailleurs	Chf. 15.-
Crème brûlée à la lavande	Chf. 10.-
Opéra mango	Chf. 10.-
Tarte meringuée au citron	Chf. 12.-
Le moelleux au chocolat noir, glace caramel beurre salé	Chf. 16.-

Dans un souci de qualité et en fonction des arrivages, certains produits peuvent être manquants, veuillez nous en excuser.