

## Entrées

Stracciatella de la Casa Madaio (Campanie, I)  
aubergine fumée, coulis de fraises  
18.50.-

Raviolis maison ricotta, citron & ail des ours,  
queues d'écrevisses,  
poivre de Sarawack  
15.50.-

Tagliata de foie de veau,  
aigre-doux de grenade,  
salade de fenouil et radis rouge  
16.50.-

Salade de mesclun,  
vinaigrette à l'Ume-Su  
9.-

## Pour les enfants

Jus de pomme 2dl/sirop au choix

Désossé de poulet  
petits pois et duo de rhubarbe,  
triangle de rösti,

Une boule de glace Rohr au choix  
19.50.-

## Plats principaux

**Tous nos mets (risotto et salade exceptés) sont  
accompagnés d'un rösti maison**

Salade César « non-salade »  
désossé de poulet (GRTA)  
cœur de sucrine grillé, Pecorino  
29.-

Pêche du jour,  
queues de langoustines  
petits pois, crème et pickles de rhubarbe  
44.-

Risotto aux asperges  
tomates confites, Pecorino et shiso  
28.-

Côte de veau, 250gr.  
(CH, Boucherie de la Côte, Nyon)  
éventail de racines confites,  
sauce aux algues, noix  
49.-

Magret de canard rôti (H) sauce vierge à  
l'origan, petits pois, pickles de rhubarbe  
38.-

**...à partager**

Magret de canard rôti (F) sauce vierge à  
l'origan, petits pois, pickles de rhubarbe  
**pour deux personnes**  
35.- pp

Tva et service inclus

## Desserts

Tarte tatin 2.0

*quenelle de double crème*

12.-

Mousse de chocolat blanc

*parfumée au poivre vert de Madagascar*

*fruits confits maison*

13.-

Festival d'agrumes sur crumble,

*souvenir d'un cheesecake*

13.-

Glaces / sorbets de la chocolaterie Rohr,

*parfums du moment,*

*la boule*

4.-