

Entrées

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

Tartare de thon 80gr(LKA)
au basilic et variation d'abricot
18.50.-

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

Tagliata de foie de veau (CH),
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 (CH)
petits pois et duo de rhubarbe,
triangle de rösti,

Une boule de glace Rohr au choix
19.50.-

Plats principaux

**Tous nos mets (risotto excepté) 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.-

Tartare de thon 150gr. (LKA)
au basilic et variation d'abricot
36.-

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

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

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

...à partager

Poulet (GRTA) au foin, sucrine grillée,
tomates confites, sauce vierge à l'origan
pour deux personnes

36.- pp

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.-