

Entrées

Stracciatella (Campanie, I)
aubergine fumée, coulis de fraises fermentées
18.50.-

Raviolis maison ricotta-artichaut-citron vert
écume à la fève tonka, réduction de betterave
15.50.-

Poulpe en deux façons :
agliata sur croustade,
tentacule laquée à la betterave
salade de lentilles à la menthe
16.50.-

Salade de mesclun
vinaigrette au yuzu
9.-

Pour les enfants

Jus de pomme 2dl/sirop au choix

filet de sériole (DK)
mousse à la citronnelle, salade de pourpier
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.-

Filet de sériole (DK)
mousse à la citronnelle,
aubergine façon caponata
44.-

Tartare de daurade 150gr. (F)
salade de pourpier sur coulis de chioggia
riz venere soufflé, algues confites
36.-

Risotto en variation de tomates
Pecorino et jeunes pousses
28.-

Côte de veau, 250gr. (CH, B.de la Côte, Nyon)
aubergine façon caponata, sauce aux algues
49.-

...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 de fruits rouges, granité d'agrumes

crumble, souvenir d'un cheesecake

13.-

Glaces / sorbets de la chocolaterie Rohr,

parfums du moment,

la boule

4.-