

CARTE DE MIDI ESTIVALE 02-05/08

Tous les plats sont servis avec: *gaspacho de betterave, crème à l'aneth*

Dos de lieu noir (F) sauce vierge aux parfums d'Asie

haricots verts et salade de lentilles de Genève

30,00 Chf

Tartare de bar (F) à la fraise fermentée, coulis à la verveine

gel d'amande, carotte en robe d'épices, panisse au yogourt & zaatar

37,00 Chf

Roastbeef (CH) tonnato, gel de balsamique, fleurs de câpres

carotte en robe d'épices, panisse au yogourt & zaatar

37,00 Chf

Et encore...

*Faux-filet de bœuf limousin rassis 3 mois (F), jus au poivre long
carotte en robe d'épices, panisse au yogourt et zaatar 54,00 Chf*

CARTE DE MIDI ESTIVALE 08-12/08

Tous les plats sont servis avec: gaspacho de carotte, coulis à la citronnelle

Dos de lieu noir (F) sauce vierge aux parfums d'Asie

haricots verts et salade de lentilles de Genève

30,00 Chf

Mi-cuit de saumon des Grisons à la framboise et crème fraîche

ratatouille tiède et taboulé de quinoa

37,00 Chf

Roastbeef (CH) tonnato, gel de balsamique, fleurs de câpres

ratatouille tiède et taboulé de quinoa

37,00 Chf

Et encore...

*Faux-filet de bœuf limousin rassis 3 mois (F), jus au poivre long
ratatouille tiède et taboulé de quinoa 54,00 Chf*

CARTE DE MIDI ESTIVALE 15-19/08

Tous les plats sont servis avec: *gaspacho tomate-nectarine, coulis de basilic*

Emincé de poulet (CH) aux saveures thaïes

jardinière croquante et riz à l'ail

30,00 Chf

Mi-cuit de saumon des Grisons à la framboise et crème fraîche

ratatouille tiède et hoummos à la betterave

37,00 Chf

Roastbeef (CH) tonnato, gel de balsamique, fleurs de câpres

ratatouille tiède et hoummos à la betterave

37,00 Chf

Et encore...

Faux-filet de bœuf limousin rassis 3 mois (F), jus au poivre long

ratatouille tiède et hoummos à la betterave 54,00 Chf