



NOTRE VOYAGE CULINAIRE

OUVERT DE 12H00 À 14H00 ET 19H00 À 22H00



FAIT MAISON

Selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande de consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slowfood, les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine.

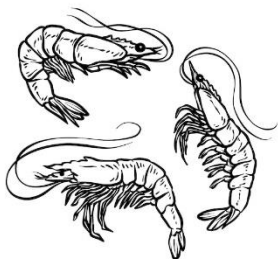
PROVENANCE DE NOS PRODUITS

Crustacés : Amérique du sud et Vietnam
Poissons : Méditerranée
Cabillaud : Norvège
Coquillages : Italie et France
Pain : Suisse

Veau : Suisse
Canard : France
Bœuf : Suisse et Italie
Poulet : Suisse et France
Agneau : Écosse et Nouvelle-Zélande

ALLERGÈNES

Nos collaborateurs se feront un plaisir de vous renseigner sur les ingrédients utilisés dans notre cuisine qui peuvent provoquer les allergies et / ou des intolérances



GOÛTS D'INTRODUCTION

« LES PREMIÈRES NOTES DE NOTRE SYMPHONIE CULINAIRE »

PARMIGIANA D'AUBERGINES

Mille-feuille d'aubergines, tomates et Mozzarella, fondue de fromage
CHF 22.-

QUEUES DE GAMBAS CROUSTILLANTES

Mayonnaise au citron vert
Houmous de pois chiches
CHF 28.-

TARTARE DE SAUMON

Concombre mariné
Salade de fenouil et de pomme verte
CHF 28.-

DUO DE FOIE GRAS

Terrine
Crème Brûlée
Gelée d'abricot et pain brioche
CHF 32.-

TARTARE DE BŒUF (100 G)

Moutarde à l'ancienne
Pickles d'oignons rouges
Focaccia
CHF 32.-





SAVEURS DE LA DOLCE VITA

« NOTRE AMOUR & NOTRE PASSION EN SUIVANT NOS TRADITIONS »

GNOCCHI À LA SORRENTINA

Tomates cerises rôties, parmesan, basilic et mousse de mozzarella

CHF 26.-

RAVIOLI RICOTTA ET ÉPINARDS

Sauce au beurre & Sauge

Eclats de Grana

CHF 28.-

TAGLIATELLE À LA CARBONARA

Pecorino, Poivre, Guanciale et œuf

CHF 28.-

TAGLIOLINI CITRON & BOTTARGA

Citron et Bottarga de Mulet

CHF 32.-

LINGUINE À LA NERANO

Crème de courgettes

Fondue de Fromage et chips de courgettes

CHF 29.-





TRÉSORS DE LA MER

« L'ESSENCE DE L'OCÉAN DANS CHAQUE PLAT »

PAVÉ DE DORADE GRATINÉE AUX TOMATES SÉCHÉES

Légumes de Saison, Couscous
Fond blanc de poisson
Huile rouge
CHF 45.-

DOS DE CABILLAUD AU FOUR

Légumes de saison
Purée de carottes aux agrumes
Sauce à l'aneth
CHF 45.-

LOUP DE MER EN VESTE DE SEL

Légumes au beurre et poivre
Pommes de terre au four
Sauce Hollandaise

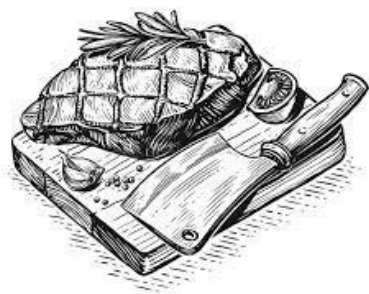
ENVIRON 1,2KG SERVI POUR 2 PERSONNES

30 minutes de préparation

CHF 60.- PP


Signature du Chef





ET POURQUOI PAS LE CADRE ET SA VIANDE ?

CÔTE DE VEAU À LA MILANAISE

Salade de roquette et tomates cerises
Pommes de terre frites et sauce tartare

CHF 55.-

CARRÉ D'AGNEAU RÔTI

Mousseline de pommes de terre, épinards
Jus de viande parfumé au Romarin

CHF 48.-

TOURNEDOS DE BŒUF EN CROUTE D'HERBES

Mousseline de pommes de terre et oignons tiges rôtis

CHF 52.-



CÔTE DE BŒUF « FIORENTINA » SUR PIERRADE

Sauce béarnaise

Frites, Anneaux d'oignon & Légumes Croustillants

ENVIRON 1,2KG POUR 2 PERSONNES

CHF 69.- PP





L'ULTIME GOURMANDISE DANS LE CADRE

« LA DOUCEUR QUI SUBLIME LA FIN DE VOTRE VOYAGE DE SAVEURS »

SFOGLIATINA AUX ABRICOTS

Glace à la vanille.

CHF 19.-

VACHERIN AUX FRAMBOISES

Sauce au Kirsch

CHF 18.-

CAPPUCCINO GLACÉ

Croissant aux Amandes

CHF 18.-

SALADE D'AGRUMES À LA MENTHE

Glace au fruit de la passion

CHF 16.-

FORÊT-NOIRE MAISON

Amarenas, sauce au chocolat

CHF 18.-

BOULE DE GLACE

Parfum selon disponibilité du Chef

CHF 5.- PAR BOULE





SAVEURS D'ÉTÉ

SALADE CAPRESE

Tomates, Mozzarella & Sauce au Pesto

CHF 22.-

SALADE DE CHÈVRE CROUSTILLANTE

Salade mée, Pain de Seigle & Fromage de Chèvre croquante

CHF 24.-

SALADE D'ARTICHAUTS & BURRATA

Artichauts à l'huile & Burrata

CHF 24.-