



Notre carte sur place et à l'emporter

A grignoter

Pão de queijo x5 10,00
Brazilian breads with gruyere, manioc flour

Entrées

Beef tartare 21,00
pickles red onions, mix leaves
toasts with sesame seeds

Salmon gravlax lemongrass and Sichuan pepper 19,00
fresh citrus
sorrel

Green asparagus « crème brûlée » 18,00
mesclun
blackcurrant vinaigrette

Dandelions salad, hard-boiled egg 16,00
lardons, home made croutons

Mesclun and vegetables salad 10,00
homemade vinaigrette

Children, until 12 years old

Plate of fish or meat *Prix sur demande*
Our team will say you more

Plat du jour 23,00
Only at lunch time, from Tuesday to Friday

*Les prix affichés sont en francs suisses avec la TVA incluse.
Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, l'équipe vous informera volontiers
sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.*



Plats

Sea trout fillet, red lentils, seasonal vegetable lovage cream	37,00
« Meunières” perch fillets spiced roast potatoes green salad	39,00
Orrechiette (<i>round italian pasta</i>) Homemade pistachio, watercress and chervil pesto	27,00
Dry aged beef fillet potatoes, leek and carrot cocoa sauce	49,00
Rosemary and thyme confit lamb shank potato pancake vegetable stock	41,00

Sélection de notre Maître Fromager Affineur J-A Dufaux

Selection of matured cheeses	14,00
------------------------------	-------

Desserts

Madagascar vanilla “crème brûlée”	10,00
Mini desserts selection	12,00
Chocolate and gianduja mousse blackcurrant coulis	14,00
Artisanal sorbet or ice cream	4,50

*Les prix affichés sont en francs suisses avec la TVA incluse.
Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, l'équipe vous informera volontiers
sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.*