



Bistro

Bistronomie

Entrées

24.-

Foie gras mi-cuit, rhubarbe, pistache et poivre de Madagascar
Les asperges blanches au lard de Colonata, hollandaise et petit pois
Carpaccio de gamberone rosso, croûtons et citron caviar

Poissons viandes

45.-

Maigre rôti, artichauts, panisses croustillantes et caponata
Filet de bœuf, pommes fondantes, fèves, émulsion pomme de terre
Mignon de Gruyère, morilles, asperges et jus au vin jaune

Desserts

16.-

Citron, fraise et basilic
Chocolat, praliné et Tonka

Entrée / Plat / Dessert

75.-

Entrée / Poisson / Viande / Dessert

88.-

Servi uniquement le soir, du lundi au vendredi

Tous nos prix sont en CHF, TVA incluse

Origine viande/poisson : foie gras (Fr), bœuf (Suisse et Ir), porc (Suisse), Agneau (Suisse GRTA) gamberone (It), poulpe (Atl N.E)

Dorade et Maigre (Grèce), perches (Ir)