

Quelques Plats du jour, Suggestions du mois, Lunchs, Desserts ...



Suprême de volaille à la sauge, poireaux confits, oignon rouge farci et mousseline de pommes de terre 19.-



Émincé de bœuf Fassone du Piémont façon Stroganoff et mousseline de pommes de terre 19.-



Filet de daurade, crème de haricots blancs, brocolis, émulsion de carotte au gingembre et riz sauvage sauté 19.-



Suprême de pintade rôti au romarin sauvage, caviar d'aubergines, poireaux brûlés, poivrons confits et mousseline de pommes de terre 19.-



Lieu jaune, sauce vierge au cerfeuil, crème de haricots blancs de montagne, chou-fleur et riz sauvage aux légumes 19.-



Ragoût de bœuf au pinot noir de Geneve et légumes oubliés 19.-



Calamarettis sautés, caponata en aigre-doux, viande séchée du Valais, émulsion d'ail et risotto au safran 19.-



Suggestion: Souris d'agneau du Limousin confite aux pignons, chou frisé, rutabaga et mousseline de pommes de terre 34.-



Dessert de la carte: Tarte au citron et crème de Gruyère, crème glacée maison à la pistache 10.-

Light lunch:

En entrée: Soupe de carottes au gingembre

En plat: Risotto au safran, calamarettis, confiture de tomates et chorizo

En dessert: sorbet à la cerise griotte 24.-

