

# MENU FUSION

À CHF 35.00

SERVI UNIQUEMENT À MIDI (LU-VE)

## LUNDI 11 DECEMBRE

Crème de fèves au basilic et citron confit, toast frit de crevettes à la ricotta et tomates séchées

\*\*\*

Filet de saumon au beurre blanc, croquette de risotto au chou vert et agrumes, mizuna et parmesan

\*\*\*

Parfait au chocolat et texture de pop-corn

*Provenance du poisson : Vietnam*

*Provenance du poisson : Norvège*

## MARDI 12 DECEMBRE

Ceviche de thon rouge, guacamole d'avocat-banane, endive rouge et vinaigrette de ponzu

\*\*\*

Paupiette de veau façon tajine, carottes, navets, purée de pruneaux et jus aux 4 épices accompagné de semoule de blé

\*\*\*

Opéra au thé vert

*Provenance du poisson : Philippines*

*Provenance de la viande : Suisse*

## MERCREDI 13 DECEMBRE

Soupe à l'oignon rouge tomatée au Chasselas et toast de Gruyère gratiné

\*\*\*

Filet de poulet, mousseline de pomme de terre, fricassée de choux de Bruxelles, butternut, graines de courge et jus de viande aux airelles

\*\*\*

Saint Honoré aux agrumes

*Provenance de la viande : France*

## SUGGESTION DE VIN DU MOMENT

Baiocco

Ticino DOC Merlot

CHF 68.- la bouteille

CHF 10.- le verre

Les Solistes

Sauvignon Blanc

CHF 69.- la bouteille

CHF 10.- le verre

*En cas d'allergies ou intolérances particulières, veuillez-vous adresser au personnel de service.*

## JEUDI 14 DECEMBRE

Tartine croustillante de rilette de poisson à la moutarde en grains, carpaccio de radis rouge et gaspacho hivernal

\*\*\*

Filet de skrei façon bourguignonne, champignons bouton, oignons grelots et gnocchi

\*\*\*

Mille-feuille au sésame noir et framboise

*Provenance du poisson : Grèce, FAO 27*

*Provenance du poisson : FAO 27*

## VENDREDI 15 DECEMBRE

Croquette de bœuf braisé, shiitake mariné, coulis de tomates épicé, roquette fine et fromage fumaison

\*\*\*

Filet de loup, cappelletto au jambon cru, mousseline de carottes au romarin, châtaigne, raisins et jus de volaille au Porto

\*\*\*

Poire pochée au vin chaud

*Provenance de la viande : Suisse*

*Provenance du poisson : Grèce*

## MENU VÉGÉTARIEN À CHF 29.00

Crème de fèves au basilic et citron confit, toast frit à la ricotta, tomates séchées et édamame

\*\*\*

Croquette de risotto au chou vert et agrumes, mizuna, parmesan et beurre blanc

\*\*\*

Dessert du jour

## MENU JAPONAIS À CHF 35.00

Soupe Miso

\*\*\*

Palette de dégustation Sushi