



Menu midi du 17 mars au 21 mars

Entrées

Salade du marché

ou

Velouté de légumes de saison

Plats

Dos de lieu noir à la grenobloise, fregola sarde, nori

ou

Fregola sarde façon risotto, asperges blanches et champignons de Paris

Dessert

Brownie au chocolat tiède, glace vanille et caramel

Plat – 23

Entrée & Plat ou Plat & Dessert – 29

Entrée & Plat & Dessert – 35

Les mets proposés sur cette carte sont élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels selon les critères du Label Fait Maison, exceptés les coques de vol-au-vent et le pain qui sont réalisés par la boulangerie Gerber Wyss et les glaces et sorbets par l'Artisan Glacier et Praline.



Sur demande, notre personnel vous renseignera volontiers sur les ingrédients de nos plats susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

Tous nos prix sont nets et en francs suisses (CHF), TVA (8.1%) et service compris