

DÉLICIES

de la semaine

Menu

du 4 au 10 novembre 2024

Servi du lundi au dimanche, midi et soir
(à l'exception du dimanche midi)

Brandade de cabillaud d'Islande
mousseline de chou-fleur rôti,
vinaigrette aux noix de pecan et oignon rouge



Joue de cerf braisée
déclinaison de persil tubéreux
et jus réduit aux cerises fermentées

Pâtisserie maison
de notre chariot

Menu complet CHF 79
Entrée & Plat CHF 69
Plat seul CHF 49

COUP DE COEUR

du Sommelier

		
Doral Chardonnay 2022 Cave Dupuis	10	70
Torrione 2021 Fattoria Petrolo	11	70

Tous nos prix sont en Francs suisses
TVA & Service inclus

La liste des allergènes est disponible sur demande

Nous vous invitons à nous communiquer vos
éventuelles allergies ou intolérances alimentaires

Certains de nos plats peuvent être préparés sans
allergène sur demande

Origine de nos produits

Cerf - Nouvelle-Zélande

Découvrez aussi ...

ESPRIT
du dimanche
PAR GUY RAVET

Une véritable invitation à redécouvrir les saveurs et
les moments chaleureux partagés autour de la table
familiale de notre enfance.

Tous les dimanches midi