

# Carte d'été

Notre plat du jour

25.-

Servie de 12h à 15h et de 19h à 23h

## Entrées

Salade de jeunes pousses aux saveurs méditerranéennes, légumes antipasti et copeaux de parmesan 22.-  
**Chardonnay « Classic », Beringer, Napa Valley 2015 10.-**

Carpaccio et espuma de betterave, Appenzeller, viande des Grisons et œuf parfait, vinaigrette tiède au jus de volaille et huile de noisettes 26.-  
**Pouilly Fuissé « Terroir de Vergisson », Domaine Lassarat, Bourgogne 2013 16.-**

Tomates en 3 couleurs, mozzarella Di Bufala, pesto et réduction balsamique 25.-  
**Château Minuty « M », Cru classé, Côtes de Provence 11.-**

Saumon fumé, tartare de Granny Smith et compotée de fenouil au poivre du Sichouan 26.-  
**Chablis « Vieilles Vignes de Sainte-Claire », Domaine Brocard 2015 14.-**

Carpaccio de daurade à l'huile d'olive, crème mascarpone au citron 27.-  
**Grand Bateau, vinifié par Château de Beychevelle, Entre-deux-mers 2014 9.-**

Dim sum de homard/gambas à la coriandre et au citron vert, sauce thaï 28.-  
**La Petite Arvine, P.-A. Crettenand 2014 18.-**

## Pâtes & Risotto

Risotto crémeux aromatisé à la truffe sous un voile de parmesan 30.-  
**Le Volte Dell'Ornellaia, Toscane 2012 18.-**

Penne aux deux saumons, crème à l'aneth 28.-  
**Chardonnay Planeta, Sicile 2013 14.-**

Linguine au homard, crème à la citronnelle 68.-  
**Puligny-Montrachet « Villages », Domaine Bouzereau 2015 25.-**

Penne à la sauce tomate, basilic et olives Riviera 24.-  
**ColleMassari « Riserva », Montecucco, E. Bertarelli, Toscane 2012 11.-**

## Poissons

Pavé de saumon d'Ecosse façon teriyaki, ruban de carottes au gingembre confit et pignons de pin 38.-  
**Château Miraval, Propriété de Brad Pitt et Angelina Jolie, Côtes de Provence 14.-**

Tataki de thon, sésame et coriandre fraîche, légumes croquants et soba au wok 56.-  
**Chardonnay, Domaine des Curiades, R. Dupraz, Lully 2016 11.-**

Pavé de turbot rôti, vierge de légumes à l'huile d'olive et riz thaï aux cébettes 46.-  
**Pouilly Fuissé « Terroir de Vergisson », Domaine Lassarat 2013 16.-**

## Viandes

Suprême de volaille fermière contisé au citron confit, risotto crémeux au safran et son écume 39.-  
**Le Volte Dell'Ornellaia, Toscane 2012 18.-**

Filet de bœuf grillé, jus aux 5 baies et porto réduit, écrasée de pommes de terre et ses chips 58.-  
**Château Cos d'Estournel, 2e Cru classé, Saint-Estèphe, Bordeaux 2008 48.-**

Filet de canette laquée, mousseline de céleri/cardamome et wok de légumes 48.-  
**Gewürztraminer, Domaine Trimbach 2014 15.-**

## Fromages et Desserts

Assortiment de fromages suisses, pain aux céréales et miel aux 1000 fleurs 21.-  
*(Gruyère vieux, Tomme vaudoise de Rougemont, Tomme de brebis du Moléson)*  
**Pinot Gris, Domaine du Centaure, C. Ramu, Dardagny 2016 12.-**

Tiramisu glacé, crémeux de café léger, éclats de pralin 15.-  
**Moscato d'Asti, La Spinetta 2015 12.-**

Nage de fruits exotiques, sirop vanille/yuzu, gelée coco, sorbet passion 17.-  
**Louis Roederer Rosé 26.-**

Tarte au citron meringuée "sens dessus dessous" 15.-  
**Deutz Brut Classic 19.-**

Coulant au chocolat et fève de tonka, glace à la vanille Bourbon 20.-  
**Tokaji Aszu « 3 Puttonyos », Domaine Hetszölö 2008 (5cl) 10.-**