

# Carte de printemps

Servie de 12h à 15h et de 19h à 23h

Notre plat du jour, le midi

25.-

## Antipasti

Salade du moment	16.-
Velouté du moment	18.- / 24.-
Salade printanière	16.-
Vitello Tonnato et ses chips de légumes	26.-
Burrata et asperges vertes	28.-
Tartare de loup de mer, Granny Smith et salicornes citronnées	24.-
Œuf parfait, crème de pommes de terre et poireaux, morilles persillées	22.-

## I primi

Risotto aux asperges vertes et ail des ours	26.-
Risotto primavera et perles de truffes	28.-
Tagliatelle « maison », ragoût de veau, champignons de saison, fromage de Fossa	36.-
Trofie aux parfums méditerranéens, dés d'espadon	32.-
Paccheri à la crème de robiola, fèves et lard de Colonnata	30.-
Raviolis farcis à la langoustine et pomme de terre parfumée à la menthe	40.-

Pour accompagner votre repas,  
directement de notre cave

Notre sélection de 30 Crus au verre  
Notre Grande Carte des Vins et Champagnes

\*

## I secondi

Pavé de saumon d'Ecosse label rouge façon teriyaki, ruban de carottes à la crème et gingembre confit, <i>by Alain Senderens</i>	38.-
Filet de maigre poché dans un bouillon de pois chiche de Spello (Bio) et moules, écume à l'aneth	36.-
Pavé de lotte, jeu de haricots et fèves, voile de lard de Colonnata	40.-
Filet de cannette au miel de thym, crème de patates douces et scarole	42.-
Carré d'agneau, artichaut à la romaine, millefeuille de pommes de terre à la marjolaine et jus de menthe poivrée	52.-
Filet de boeuf rôti, mousseline de pommes de terre à l'huile d'olive parfumée au romarin, jus aux morilles	58.-

## I formaggi e dolci

Assortiment de fromages italiens, pain aux céréales, confiture de fruits rouges	18.-
Tarte au citron et meringue italienne	14.-
Mœlleux au chocolat et coeur de caramel, glace vanille (sans gluten)	14.-
Cheesecake à la fraise et verveine	14.-
L'incontournable tiramisù praliné	14.-
Déclinaison de fruits frais de saison	14.-
Café gourmand (3 mignardises du moment)	12.-

*Plat végétarien sur demande*

Nos prix sont en francs suisses et s'entendent TVA 7,7 % comprise

© Arthursgroup

Boeuf et veau d'origine suisse - Agneau d'origine néo-zélandais - Canard d'origine française - Thon d'origine srilankaise