

Carte d'hiver

Servie de 12h à 15h et de 19h à 23h

Notre plat du jour, le midi

25.-

Antipasti

Le velouté de la semaine	18.- / 24.-
Salade de jeunes pousses, légumes d'hiver crus et cuits	16.-
Carpaccio de bœuf, salade de roquette et parmesan, truffe noire d'hiver	28.- / 36.-
Tartare de veau suisse, parmiggiano reggiano D.O.P. , artichauts et San Pellegrino	32.-
Burrata fumée, cime di rapa, pesto de tomates séchées, olives et amandes	28.-
Poules alla pizzaiola, chou noir et céleri	26.-
Le caviar Prunier Saint James (30 g) avec ses garnitures traditionnelles	150.-
Le caviar Beluga (30 g) avec ses garnitures traditionnelles	450.-

I primi

Risotto à la truffe noire	32.-
supplément de truffe, le gramme	5.-
Risotto au homard entier, citron caviar, céleri-rave mariné	68.-
Tagliatelle « maison », rûgout de veau, champignons de saison, fromage de Fossa	36.-
Orechiette fraîches au pesto de roquette, amandes et poutargue de Sardaigne	26.-
Paccheri à la gricia	24.-
Ravioli farcis au crabe, coulis de tomates datterino et origan, yoghurt	34.-
Rigatoni verrigni, aubergines et ricotta salata	24.-

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, by Alain Senderens	38.-
Bar de ligne et palourdes in guazzetto, fenouil croquant	46.-
Thon rouge alla milanese, déclinaison de betteraves et granny smith	38.-
Suprême de volaille rôti, mousseline de pommes de terre, sauté de cardons de Plainpalais, artichauts et olives taggiasche	36.-
Entrecôte de boeuf rassie sur l'os 4 semaines, polenta di storo crémeuse truffes noires, jus au barolo	58.-
Pluma iberica, caviar d'aubergines fumées, topinambour, pommes de terre vitelotte et crème à l'ail doux	54.-

I formaggi e dolci

Assortiment de fromages suisses et italiens, pain aux céréales, confiture aux figues	24.-
Pannacotta au lait d'amande, coulis de fruits rouges et amaretti	14.-
Mœlleux au chocolat, glace vanille	14.-
Baba au rhum, crème légère et fruits rouges	14.-
Trilogie de profiteroles du chef / à partager	14.- / 18.-
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

Bœuf et volaille d'origine suisse - Pluma Iberica d'origine espagnole - Bar d'origine française - Thon d'origine srilankaise