

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 demi-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

Penne au homard, crème à la citronnelle	68.-
Puligny-Montrachet « Villages » Domaine Bouzereau 2015	25.-
Risotto crémeux aromatisé à la truffe sous un voile de parmesan	30.-
ColleMassari « Riserva », Montecucco, E. Bertarelli, Toscane 2012	11.-
Penne aux deux saumons, crème à l'aneth	24.-
Chardonnay Planeta, Sicile 2013	14.-

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.-
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 (Appenzeller, Tête de Moine, Brie suisse)	18.-
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	10.-

Plat végétarien sur demande

Bœuf d'origine suisse - Volaille d'origine française