

Carte de printemps

Servie de midi à 15h et de 19h à 23h

Notre plat du jour, le midi	25.-
-----------------------------	------

Antipasti

L'insalata verde Saladine et vinaigrette "d'appétit"	14.-
L'insalata mista Salade mêlée, jeunes pousses, croc en sel de légumes, vinaigrette "d'appétit"	18.-
L'insalata di carciofi Salade d'artichauts au citron, roquette, ricotta di bufala, copeaux de parmigiano	24.-
L'uovo con asparagi e spugnole Œuf fermier GRTA mollet, asperges blanches, fricassée de morilles, crémeux de parmigiano à la truffe, noisettes du Piémont	26.-
Il salmone del lago Lostallo Tartare de saumon du lac Lostallo, rillettes légères et kumbawa, coulis de petits pois et cresson de fontaine	28.- / 37.-
Il battuto di vitello Tartare de veau au couteau, jaune d'œuf râpé, mayonnaise de son consommé, asperges vertes au pesto de basilic, copeaux de parmigiano	30.- / 40.-

Primi

I tortelli con l'astice blu Tortellini au homard bleu de Bretagne, salicornes, jus de carapace au basilic et citronnelle	48.-
I ravioli alla carbonara di asparagi Ravioli farcis à la carbonara, asperges blanches, guanciale fumé, pecorino râpé, zestes de cédrat	32.-
Le lasagnette agli asparagi, ricotta e aglio orsino Lasagnes fraîches gratinées minute, ricotta, asperges vertes et ail des ours, crémeux de parmigiano à la truffe	30.-
Il risotto alla milanese Risotto aux pistils de safran bio, ossobuco de veau à la gremolata, beurre et vieux Parmigiano Reggiano	42.-
Il risotto ai piselli, uova di salmone e crescione Risotto aux petits pois, œufs de saumon, cresson de fontaine, beurre et vieux Parmigiano Reggiano	36.-

Plat végétarien sur demande

Boeuf, veau, pintade, agneau, bar, fera et homard d'origine suisse et française

Pour accompagner votre repas,
directement de notre cave

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

*

Secondi

Il salmone "by Alain Senderens" Saumon d'Ecosse label rouge façon teriyaki, ruban de carottes à la crème et gingembre confit	38.-
Il branzino con frutti di mare, asparagi e piselli Pavé de bar sauvage, coquillages à la marinière, asperges vertes et petits pois, émulsion à la reine des prés	48.-
Il coregone e i gamberi del lago Lemano, cicorie e fave Fera et écrevisses du lac Léman, fèves, dents de lion, sauce à l'ail des ours	56.-
Il filetto di manzo, asparagi e spugnole Filet de bœuf rôti, asperges vertes, fricassée de morilles, jus corsé au vinaigre de framboises	58.-
La faraona Miéral con spugnole e piselli Pintade fermière rôtie à la moutarde, polenta blanche, fricassée de morilles au vin jaune, petits pois à l'ail des ours	56.-
L'agnello da latte con carciofi e fave Agneau de lait confit aux herbes fraîches, artichauts, fèves, pommes rattes fondantes	52.-

Formaggi e Dolci

La selezione di formaggi con mostarda di frutta Assortiment de fromages italiens artisanaux, pain toasté, fruits confits à la moutarde GRTA	20.- / 27.-
La pannacotta con fragole, rabarbaro e sambuco Pannacotta à la vanille et sureau sauvage, fraises et rhubarbe	16.-
Il tiramisù alle mandorle et cioccolato bianco Tiramisù aux amandes, reine des prés et chocolat blanc	16.-
L'Opera al cioccolato Domori e amarene Opera au chocolat Domori et griottes confites	18.-
La cheesecake di ciliegie e amaretti Cheesecake aux cerises et amaretti, zestes de mandarine	16.-
Il colante al cioccolato Mœlleux aux trois chocolats, glace caramel au beurre salé	14.-
La macedonia di frutta Salade de fruits de saison	16.-
La piccola pasticceria con caffè / con prosecco Café gourmand / Prosecco gourmand	14.- / 20.-

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