

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 parmesan

24.-

L'uovo con asparagi e spugnole

Oeuf fermier GRTA mollet, asperges blanches, fricassée de morilles, crèmeux de parmesan 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'oeuf râpé, mayonnaise de son consommé, asperges vertes au pesto de basilic, copeaux de parmesan

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, crèmeux de parmesan à la truffe

30.-

Il risotto alla milanese

Risotto aux pistils de safran bio, ossobuco de veau à la gremolata, beurre et vieux Parmesan Reggiano

42.-

Il risotto ai piselli, uova di salmone e crescione

Risotto aux petits pois, œufs de saumon, cresson de fontaine, beurre et vieux Parmesan Reggiano

36.-

Plat végétarien sur demande

Bœuf, 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 Leman, cicorie e fave

Fera et écrevisses du lac Léman, févettes, 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, févettes, pommes râties 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 amarena

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

Môelleux 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