






Carte de printemps

De 12h à 15h et de 19h à 23h

Notre plat du jour 28.-

Entrées

-  Salade de jeunes pousses en vinaigrette "d'appétit" 14.-
-  Salade mêlée, jeunes pousses, croque en sel de légumes et vinaigrette "d'appétit" 18.-
-  Burrata artisanale des Pouilles, premières tomates datterino, roquette, pesto et chips de pain carasao 27.-
-  Asperges vertes et blanches servies tièdes, mimosa d'œuf et hollandaise à la ciboulette 39.-
-  Artichauts poivrade frits "alla Giuda", brunoise de légumes barigoule, copeaux de parmesan, roquette et gel au citron 29.-
- Salade Caesar, cœur de sucrine, poulet fermier GRTA rôti, copeaux de parmesan, chips de bacon, croûtons aux herbes, sauce Caesar 32.-
- Carpaccio de thon à la méditerranéenne, condiment citron confit, pétales de tomate, basilic et salicorne 36.-

Pâtes & Risottos

- Tagliatelle Santoni al ragù bolognaise, copeaux de vieux parmesan et basilic 36.-
- Spaghetti alla chitarra aux vongole justes ouvertes au vin blanc, ail et persil 52.-
- Risotto à l'encre de seiche, calamaretti sautés à la sicilienne, tomates mi-confites, olive et piment 39.-
- Risotto à la milanaise, safran, osso bucco de veau effiloché et jus corsé à l'orange 54.-

Caviar Prunier "Osciètre Classique"

- La boîte de 10g 27.-
- La boîte de 50g 150.-
- La boîte de 125g 275.-

Poissons

- Saumon d'Ecosse label rouge mariné à la sauce teriyaki, carottes à la crème et gingembre confit façon "Alain Senderens" 41.-
- Black Cod cuit à l'unilatéral, mélange de premières fèves de printemps et yuzu, tuile de tapioca au piment d'espelette et sauce niçoise 61.-
- Pavé de bar rôti à l'huile d'olives, asperges blanches, granola d'amandes et agrumes 59.-

Viandes

- Suprême de volaille rôti au thym et romarin et son jus corsé, ravioles végétales de feuilles de blettes et ses côtes en gratin 49.-
- Filet de bœuf poêlé, gnocchi de pommes de terre au parmesan, jeunes pousses d'épinard, morilles et jus de viande au thym 67.-
- Filet mignon de veau "doré au sautoir", noisettes, petits pois et haricots verts, jus de veau à la ciboule 64.-

Fromages

-  Assortiment de fromages artisanaux, pain toasté et fruits confits à la moutarde GRTA 27.-

Desserts

- Demandez nos "Desserts sur plateau" 19.-

Accompagnements en supplément

- Légumes du marché 10.-
- Riz Basmati 8.-
- Purée de pommes de terre 12.-
- Frites 10.-

 Plat végétarien
Plat halal sur demande

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