

"3 chefs réunis, recettes de nos cœurs"

## Le Déjeuner

Servi de 12h à 15h

Notre plat du jour 28.-

### Entrées

Salade de jeunes pousses en vinaigrette	14.-
Parmigiana confite, crème de parmesan AOP, feuilles de basilic frais	22.-
Tartare de saumon fumé par nos soins, mayonnaise "brutale", cresson à l'ail	26.-
Salade César "Arthur's"	28.-

### Pâtes & Risotto

Risotto "verde" au beurre sans lactose, citron vert	26.-
Coquillettes aux dés de jambon et truffe noire "pour enfants gâtés"	38.-
Paccheri farcis, effiloché de bœuf à la sauce tomate, jus de viande et pecorino	38.-

### Poissons (inclus un accompagnement au choix)

Cœur de saumon teriyaki, crème montée au citron	40.-
Filet de bar grillé, crumble au Zaatar, jus de viande acidulé	44.-
Saint-Jacques rôties au beurre blanc, confiture de tomates, mini croutons et basilic	52.-

### Viandes (inclus un accompagnement au choix)

Suprême de volaille, sauce aux morilles, chips de peau, jeunes pousses	48.-
Côtelettes d'agneau rôti à l'ail, yogurt, curcuma, estragon frais et son jus réduit	54.-
Filet mignon de porc fermier de Jussy, sauce ratatouille, caramel d'oranges et noix concassées	60.-
Swiss Burger au bœuf et Gruyère suisse, moutarde à l'ancienne, frites de patates douces	32.-
Gourmet Burger au bœuf et foie gras, caramel de tomates confites, frites de patates douces	38.-

### Fromages

Assortiment de fromages affinés (Gorgonzola, Pecorino, Brie et Gruyère suisse, raisin blanc et cerneaux de noix)	25.-
---	------

### Accompagnements en supplément 12.-

Mesclun et jeunes pousses  
Purée gourmande  
Ratatouille à la provençale  
Gratin dauphinois à la truffe  
Légumes verts  
Riz jasmin et canneberges séchées  
Frites de patates douces

Demandez nos "Desserts sur plateau"

 Plat végétarien

Caviar Prunier "Osciètre Classique"

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

## Le Dîner

Servi de 19h à 23h

Nos suggestions sur demande

### Entrées

Salade de jeunes pousses en vinaigrette	14.-
Œuf fermier en cocotte, truffe et parmesan	18.-
Velouté de panais, chantilly à la truffe noire	26.-
Carpaccio de Saint-Jacques, mousseline de choux-fleur au citron	32.-

### Pâtes & Risotto

Risotto "verde" au beurre sans lactose, citron vert	26.-
Coquillettes aux dés de jambon et truffe noire "pour enfants gâtés"	38.-
Linguine au homard et sa bisque au cognac Hennessy	62.-

### Poissons (inclus un accompagnement au choix)

Cœur de saumon teriyaki, crème montée au citron	40.-
Saint-Jacques rôties au beurre blanc, confiture de tomates, mini croutons et basilic	52.-
Sole meunière au yuzu	85.-
Homard grillé et purée d'ail au cognac Hennessy (pour deux)	156.-

### Viandes (inclus un accompagnement au choix)

Pomme de riz de veau croustillante, mélasse et grenade fraîche	46.-
Entrecôte de Kobe extra Wagyu 180g, sauce chimichuri, ail confit	98.-
Carré d'agneau en croûte aux herbes, yogurt au curcuma et son jus réduit (pour deux)	160.-
Swiss Burger au bœuf et Gruyère suisse, moutarde à l'ancienne, frites de patates douces	32.-
Gourmet Burger au bœuf et foie gras, caramel de tomates confites, frites de patates douces	38.-

### Fromages

Assortiment de fromages affinés (Gorgonzola, Pecorino, Brie et Gruyère suisse, raisin blanc et cerneaux de noix)	25.-
---	------

### Accompagnements en supplément 12.-

Mesclun et jeunes pousses  
Purée gourmande  
Ratatouille à la provençale  
Gratin dauphinois à la truffe  
Légumes verts  
Riz jasmin et canneberges séchées  
Frites de patates douces

Demandez nos "Desserts sur plateau"

 Plat végétarien