

"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"

Nos suggestions sur demande

Le Dîner

Servi de 19h à 23h

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