




Carte d'automne


De 12h à 15h et de 19h à 23h

Notre plat du jour 28.-

Entrées

-  Salade de jeunes pousses et vinaigrette "d'appétit" 14.-
-  Salade mêlée, jeunes pousses, croque en sel de légumes et vinaigrette "d'appétit" 18.-
-  Stracciatella de Burrata frite et garniture façon "Margherita" (& aussi à partager) 31.-
- Salade César au cœur de sucrine, poulet fermier rôti, copeaux de parmesan, chips de bacon, croûtons aux herbes et sauce César 32.-
- Compression de foie gras et cèpes bouchons, toasts de tresse suisse (& aussi à partager) 45.-
- Velouté Dubarry au chou-fleur légèrement fumé et rillettes de haddock 34.-
- Œuf parfait cuit à 63C° en meurette au vin rouge genevois 28.-
- Dim sum et sauce aigre-douce (& aussi à partager) 35.-

Pâtes & Risottos

- Tagliatelle Santoni "al ragù" bolognaise, copeaux de vieux parmesan et basilic 36.-
- Gnocchi de pommes de terre, viande des Grisons et émulsion de "fondue suisse" 34.-
- Risotto à l'aneth et citron caviar, cœur de saumon fumé à chaud et condiment acidulé 46.-
-  Risotto végétal de céleri-pomme, céleri grillé et eau de parmesan 34.-

Caviar Prunier "Osciètre Classique"

| | |
|------------------|-------|
| La boîte de 10g | 30.- |
| La boîte de 50g | 160.- |
| La boîte de 125g | 290.- |

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

Poissons

- Saumon d'Ecosse label rouge mariné à la sauce teriyaki, carottes à la crème et gingembre confit façon "Alain Senderens" 42.-
- Pavé de turbotin "comme à la chasse" glacé au jus de viande, poire, airelles et marrons 52.-
- Filet de barbue de "petite pêche", déclinaison autour du chou et beurre blanc au champagne 62.-

Viandes

- Suprême de volaille "Oreille d'éléphant", ravigote revisitée au citron confit et légumes du marché 49.-
- Entrecôte de chevreuil maturée grillée, pommes Pont-Neuf, sauce béarnaise au beurre fumé 64.-
- Filet de bœuf au mélange de poivres, "cima di rapa" sautées et millefeuille croustillant 69.-

Fromages

-  Assortiment de fromages artisanaux, pain toasté et fruits confits à la moutarde 20.- / 27.-

Desserts & Glaces artisanales

- Mœlleux au chocolat et glace caramel au beurre salé 19.-
- Assiette de fruits frais de saison 19.-
- Nos pâtisseries sur plateau 19.-
- Nos crèmes glacées et sorbets artisanaux la boule 6.-
- Nos coupes glacées "Arthur's" *Demandez notre Carte*

Accompagnements en supplément

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

 Plat végétarien

Plat halal sur demande