

Carte d'été

De 12h à 15h et de 19h à 23h

Au déjeuner

| | |
|--|------|
| Notre Plat du jour | 28.- |
| Entrée de la semaine ou Dessert + Plat du jour | 42.- |
| Entrée de la semaine + Plat du jour + Dessert | 59.- |

Entrées

| | |
|--|-------------|
|  Salade de jeunes pousses et vinaigrette "d'appétit" | 14.- |
|  Tartelette aux légumes d'été, pastèque, féta et glace à l'huile d'olive | 19.- |
|  Melon des Charentes et Jambon de Parme affiné 24 mois | 34.- |
|  Burrata artisanale des Pouilles et déclinaison de mini-tomates tout en couleur | 26.- |
| Salade César au cœur de sucrine, poulet fermier rôti, copeaux de parmesan, croûtons aux herbes et sauce César, avec ou sans chips de bacon | 29.- |
| Dim sum aux crevettes et bacon, sauce aigre-douce | 24.- / 30.- |
| Vitello tonnato, veau rosé cuit à basse température, sauce au thon et câpres, pickles d'oignons rouges | 34.- / 44.- |
| Tataki de thon pané au sésame multicolore, carpaccio d'avocat à la sauce teriyaki | 39.- |
| Salade de homard juste nacré, avocat, pamplemousse et sauce cocktail | 59.- |

Pâtes & Risottos

| | |
|---|------|
| Spaghetti Santoni "alle vongole" | 48.- |
| Tagliatelles Santoni "al ragu" bolognaise, copeaux de vieux parmesan et basilic | 36.- |
| Risotto aux noix de Saint-Jacques dorées au sautoir et émulsion à la ciboulette | 42.- |
|  Risotto végétal de blettes et tuile de parmesan | 28.- |

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 comprise

Poissons

| | |
|---|------|
| Saumon d'Ecosse label rouge mariné à la sauce teriyaki "Alain Senderens", carottes à la crème et gingembre confit | 40.- |
| Filets de perche (selon arrivage), frites et salade | 54.- |
| Black cod cuit à l'unilatérale, courgettes vertes et jaunes, sauce niçoise | 72.- |

Viandes

| | |
|--|-------|
| Suprême de volaille cuit façon oreille d'éléphant et sauce ravigote revisitée | 46.- |
| Epaule d'agneau confite aux saveurs du Sud, aubergines, tomates datterino et olives taggiasche | 54.- |
| Filet de bœuf au mélange de poivres, "cima di rapa" sautée et millefeuille croustillant | 58.- |
| Côte de bœuf grillée au Big Green Egg et ses 2 garnitures à choix (pour 2 personnes) (uniquement le soir, 30 minutes de cuisson) | 190.- |

Accompagnements en supplément

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

Desserts & Glaces artisanales

| | |
|--|---------------|
| Assiette de fruits rouges et crème glacée à la vanille | 19.- |
| Mœlleux au chocolat du chef et crème glacée caramel au beurre salé | 16.- |
| Assiette de fruits frais de saison | 19.- |
| Créations du Maître Pâtissier sur plateau | la pièce 16.- |
| Crèmes glacées et sorbets artisanaux (la boule 6.-) | |
| Coupes glacées "Arthur's" | |
| Nos sorbets "Trompe l'oeil" signature | |

Demandez notre Carte

 Plat végétarien

Plat halal sur demande