







## Variation de salades en feuilles

Tomate « cœur de bœuf » confite à l'huile d'olive et mozzarella de bufflonne	 34.-
Salade d'artichauts crus et roquette, marinée à la vinaigrette de limette	 30.-

## Nos Carpaccio

Carpaccio de courgette et sa fleur farcie à la ricotta parfumée à la menthe fraîche	 32.-
Carpaccio de Saint Jacques, truffe noire estivale et Portulak	42.-
Carpaccio de bison suisse aux pignons torréfiés	46.-

## Soupes froides

Gazpacho et ses garnitures traditionnelles	 22.-
Soupe de mangue et champagne	 22.-

## Pâtes

Tagliatelle aux asperges sauvages	 32.-
Paccheri aux fruits de mer	36.-

## Poissons

Grillade de gambas géantes, brusquette à la méditerranée	58.-
Cabillaud poché, vinaigrette de petits légumes	46.-
Filet de sandre poêlé, corbeille d'épinards en branche	42.-

## Viandes

Paillard de poulet grillé, légumes de saison	48.-
Escalope de veau poêlée, roquette, artichauts et copeaux de parmesan	54.-
Entrecôte d'agneau en papillote à la provençale	58.-

Plat végétarien 

Prix en francs suisses, taxes et service inclus

*Notre restaurant s'engage à respecter, concernant l'origine des poissons qui y sont servis, les règles de développement durable, selon le guide de la WWF.*

