



MENU

MENU

ANTIPASTI ENTRÉES

SALADE DE GIROLLES ET OEUF MOLLET 15.00

dans un jus de veau au vinaigre balsamique, huile d'olive, persil et oignons rouges

GRAVELAX DE SAUMON INFUSÉ À LA BETTERAVE 11.00

avec sa purée de betterave et oignons frits croquants

BRUSCHETTA FORESTIÈRE GRATINÉE AU FOUR 12.00

Mozzarella gratinée sur une bruschetta aux champignons et au jus de veau avec sa petite salade verte à l'huile d'olive

PIATTI PLATS

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS (V) 16.00

riz Carnaroli, champignons de Paris bruns, oignons, cerfeuil

GNOCCHI DE POLENTA (V) 17.00

sauce au parmesan et espuma de basilic

SAUTÉE DE DINDE AUX MARRONS 24.00

purée de courge et pommes de terre Grenaille au four, dans son jus de thym et romarin

DOS DE JULIENNE À LA VAPEUR 26.00

purée de brocolis, carottes fanes, pommes de terre Grenaille, fumet au citron

DOLCE DESSERT

DESSERT DU MOMENT 10.00

Selon les saisons et les envies de douceurs du chef Angelo



(V) VEGETARIEN (P) CONTIENT DU PORC

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part. Tous nos prix sont exprimés en CHF et sont TVA 3.1% et service inclus.

Saumon : Norvège
Dinde : France
Julienne : France