

Nos suggestions du moment

L'œuf BIO Suisse cuisson parfait 64° mousse tiède au syphon de grana padano et râpé généreuse de truffe noire Tuber Aestivum 15.-

Spaghettoni al dente cuisson 9 min. **aux vongole veraci de l'adriatique mijotée aux échalote tomates cerise, huile d'olive et thym parfumé au citron** 29.-

Risotto Carnaroli DOP, tartare des langoustines* FA047, lime et stracciatella 36.-
Cuisson minute 18 min. minimum x 2 personnes, prix par personne

Pulled pork 200G. CH **burger « home made » sauce BBQ, coleslaw et frites** 31.-

Ravioli aux asperges, truffes noires et mousse de grana padano au siphon 33.-

Tataki de Thon* Red Tuna Saku FA061/71/77 **en croute de sésame, sur li de carpaccio de tomate, Goma Wakame, sauce Ponzu, riz Basmati en accompagnement** 41.-

Vitello CH **tonnato 3.0 comme au piémont, cuisson lente sous vide à basse température, sur lit de saladine de saison, sauce tonnato sans mayonnaise pommes frites et légumes croquantes acidulées** 29.-/41.-

Pizza « GOURMET 36.-
Tomates Corbarino des monts Lattari golf de Salerno, huile d'olive et à la sortie du four, burrata Galbani, bresaola IGP de la Valtellina et râpée généreuse de truffe noire de saison Tuber Aestivum d'Italie

Coupe de fruits rouges fraîches marinées au sucre de canne et jus d'orange double crème de Moleson et meringues 16.-

*Selon la disponibilité du marché le produit pourrait etre surgelé