




<i>Entrée</i>	24.-
<i>Starter</i>	
<i>Plat végétarien</i>	28.-
<i>Vegetarian main course</i>	
<i>Plat principal</i>	38.-
<i>Main course</i>	
<i>Dessert</i>	15.-

Les Entrées

Quinoa en taboulé, grenade, avocat et sauce chimichurri   
Quinoa tabbouleh, pomegranate, avocado, and chimichurri dressing




Salade de carottes au cumin, cœur de sucrine   
Carrot salad, lettuce heart and cumin

Nems de chair de crabe, vinaigrette passion 
Crab spring rolls, passion fruit vinaigrette

Velouté d'artichaut à la citronnelle   
Artichoke soup with lemongrass

Les Plats Végétariens


Aubergine au citron, caviar d'aubergines
Champignons de saison   
Eggplant with lemon, eggplant caviar and seasonal mushrooms

Riz japonais cuit au vinaigre de riz et saké   
Basilic thaï et avocat
Japanese rice cooked in rice vinegar and sake,
Thai basil and avocado



 = Vegan dish  = Lactose-free  = Gluten-free

Prix nets en Franc Suisse, taxes et service compris / Net prices in Swiss Franc, tax and service included

Les Plats principaux

Saumon vapeur, poireaux, vinaigrette mangue ananas 
Steamed salmon, leeks, mango and pineapple dressing

Suprême de volaille cuit en basse température 
Légumes de saison
Slow cooked chicken breast, seasonal vegetables

Gambas rôties à la fleur de citronnier  
Pommes grenailles fondantes, salade d'épinards à la truffe
*Roasted king prawns with lemon blossom,
potatoes, truffled spinach salad*

Les Desserts

Tiramisu aux fruits rouges 
Red berries tiramisu

Crème allégée au chocolat Grand Cru, noisettes 
Light cream with Grand Cru chocolate, hazelnuts

Tarte aux fruits rouges 
Red fruit tart

Tarte au chocolat, caramel beurre salé 
Chocolate tart, salted butter caramel

 = Vegan dish  = Lactose-free  = Gluten-free

Prix nets en Franc Suisse, taxes et service compris / Net prices in Swiss Franc, tax and service included