

LES ENTREES

Noix de St-Jacques, carotte, gingembre, camomille
CHF 34

~
Œuf, pomme de terre, champignons et raifort
CHF 24

LES PATES

Ravioli de châtaigne farcis d'oignon doux,
Parmigiano-Reggiano, Balsamique de Modena
CHF 32

~
Risotto pistache et panais
CHF 36

~
Fettuccine, broccolis, burrata et anchois
CHF 32

LES PLATS

Pluma ibérique, pousses de navet, fenouil
CHF 52

~
Maigre et betterave
CHF 45

LES DESSERTS

Strudel à notre façon
CHF 18

~
Mirtille, caprino et cacao
CHF 18

(A la carte, deux choix conseillés)

Provenance de la viande : France, Espagne, Suisse

LES DEGUSTATIONS

*En choisissant nos menus dégustation, vous faites confiance
au Chef qui composera une variation de plats spécialement
pour vous.*

Menu business 3 Plats CHF 50

~

Menu déjeuner 4 Plats CHF 75

~

Menu dell'apprendista 5 Plats CHF 93

~

Menu del maestro 7 Plats CHF 118

LES ACCORDS METS ET VINS

3 vins pour le Business CHF 30

~

4 vins pour le Dejeuner CHF 40

~

5 vins pour l'Apprendista CHF 68

~

7 vins pour le Maestro CHF 105

**Les mêmes formules sont disponibles avec vins
d'exception.**

Les vins 'Premium' pour l'Apprendista
CHF 162

~

Les vins 'Premium' pour le Maestro
CHF 196