

SEMAINE DU 26 AU 30 AOÛT 2024

LE BUSINESS LUNCH (ENTRÉE, PLAT & DESSERT) **45.00**

ENTRÉE **14.00**

TOMATES **SAN MARZANO** CONFITE, PESTO ROSSO,
BUFALA ET CHIPS DE **PARMESAN**

PLAT DU JOUR OU PLAT VÉGÉTARIEN **25.00**

CUISSE DE **CANARD** CONFITE, JUS AU **CASSIS**,
ÉCRASÉE D'AGRIA AUX OIGNONS NOUVEAUX ET LÉGUMES VERTS

OU

CASARECCE ALLA NORMA,
REBIBES DE L'ÉTIVAZ

DESSERT **12.00**

VERRINE **MIRABELLES** ET CRÉMEUX **MASCARPONE**

LES GRILLADES

LA VIANDE **37.00**

FILET D'AGNEAU GRILLÉ, JUS À L'AIL NOIR,
DÉCLINAISON D'ARTICHAUTS
GARNITURE À CHOIX

LE POISSON **35.00**

OMBLE CHEVALIER GRILLÉ, BISQUE D'ÉCREVISSES,
RIZ VÉNÉRÉ ET HUÎTRE VÉGÉTALE
GARNITURE À CHOIX

LE TARTARE DE BŒUF SUISSE **29.00**

COUPÉ AU COUTEAU, LIVÈCHE, MOUTARDE GRAINS ET **SÉRAC D'ALPAGE**
POMMES FRITES ET MESCLUN

LES GARNITURES

POMME FRITES

POMME FRITES HUILE DE TRUFFE & PARMESAN +4.00

EPINARDS FRAIS POÊLÉS À L'AIL

POMMES DE TERRE NOUVELLES GRILLÉES,
SÉRÉ AUX HERBES

PÂTES FRAÎCHES : TAGLIONI AU BEURRE

HARICOTS VERTS FRAIS POÊLÉS AUX ÉCHALOTE

LÉGUMES MÉDITERRANÉENS GRILLÉS, PESTO DE
BASILIC

PROVENANCE DES METS :

BŒUF : SUISSE – CANARD : FRANCE – AGNEAU : ROYAUME-UNI – OMBLE : ISLANDE

WEEK FROM AUGUST 26TH TO 30TH 2024

THE BUSINESS LUNCH (STARTER, MAIN COURSE & DESSERT) **45.00**

STARTER **14.00**

SAN MARZANO TOMATOES CONFIT, PESTO ROSSO,
 BUFALA CHEESE AND PARMESAN CHIPS

DISH OF THE DAY OR VEGETARIAN DISH **25.00**

DUCK LEG CONFIT, BLACKCURRANT JUS,
 CRUSHED AGRIA WITH SPRING ONIONS AND GREEN VEGETABLES

OR

CASARECCE ALLA NORMA,
 ETIVAZ CHEESE

DESSERT **12.00**

MIRABELLE PLUM WITH MASCARPONE CREAM

GRILL

MEAT **37.00**

GRILLED LAMB FILLET, BLACK GARLIC JUS,
 ARTICHOKE DECLINATION
 SIDE DISH OF CHOICE

FISH **35.00**

GRILLED ARCTIC CHAR, CRAYFISH BISQUE,
 VENERE RICE AND OYSTER WITH VEGETABLES
 SIDE DISH OF CHOICE

SWISS BEEF TARTAR **29.00**

CUT WITH A KNIFE, LOVAGE, OLD-FASHIONED MUSTARD, ALPINE SERAC,
 MESCLUN AND FRENCH FRIES

SIDE DISHES

FRENCH FRIES

FRENCH FRIES TRUFFLE OIL AND PARMESAN **+4.00**

PAN-FRIED FRESH SPINACH WITH GARLIC

GRILLED POTATOES, HERB QUARK

FRESH PASTA: BUTTER TAGLIOLINI

PAN-FRIED FRESH GREEN BEANS, SHALLOTS

GRILLED MEDITERRANEAN VEGETABLES BASIL

PESTO

ORIGIN OF MEATS & FISH:

BEEF: SWITZERLAND – DUCK: FRANCE - LAMB: UK – ARCTIC CHAR: ICELAND