



MENU OF THE MONTH

Crevettes géantes grillées et risotto aux asperges

Grilled giant prawns with asparagus risotto
starter 17.50 / main dish 34.00

Crème aux ail des ours

l'œuf de caille poché et chips de patate douce

Wild garlic cream soup with poached quail egg and sweet potatoe crisps
starter 12.50

Saumon des Alpes Suisses sauté sur ça peau aux d'asperges blanches et vertes, sauce hollandaise à l'origan, purée de pommes de terre au citron vert

Swiss Alpine salmon roasted on the skin with asparagus duet
and oregano hollandaise, Lime mashed potatoes
49.00

Croustillant de rhubarbe chaud et glace aux noix

Warm rhubarb crumble with tree nut ice cream
12.50

MENU VEGETARIAN

Risotto aux asperges, aux tomates et au mascarpone

Asparagus risotto with tomatoes and mascarpone
starter 14.50 / main dish 19.00

Crème aux ail des ours

l'œuf de caille poché et chips de patate douce

Wild garlic cream soup with poached quail egg and sweet potatoe crisps
starter 12.50

Galettes de quinoa et d'haricots vegan, d'asperges blanches et vertes sauce hollandaise à l'origan, purée de pommes de terre au citron vert

Vegan galettes made with quinoa and haricots with asparagus duet
and oregano hollandaise, Lime mashed potatoes
28.00

Croustillant de rhubarbe chaud et glace aux noix

Warm rhubarb crumble with tree nut ice cream
12.50

menu complet/ menu complete 85.00
végétarien menu complet/ vegetarian menu complete 64.00