

LE PARTAGE

Par Franck Reynaud

Artichauts façon César, copeaux de parmesan, **CHF.21.-**
Croûtons et vinaigrette "Etsi"

Pizza frita au parmesan **CHF.21.-**
Supplément aux truffes noires du Périgord **CHF.15.-**

Poulpe façon Barbecue & pommes de terre **CHF.32.-**

Arancini de calamaretis au safran et encre de seiche **CHF.29.-**
Aioli de poivrons grillés

Velouté de topinambours au romarin, **CHF.25.-**
Poitrine de cochon fumée et crème de gorgonzola

Œuf poché aux champignons, émulsion de persil simple **CHF. 24.-**

Tournedos de boeuf façon Rossini **CHF.65.-**

Ravioli d'agneau et aubergines, sauce yogourt et pignons grillés **CHF.34.-**

Canelonni de truite à l'estragon, poireaux rôtis **CHF.32.-**

Seriole Noire vapeur, pil-pil **CHF.45.-**
Cime di rappa poudrée à la poutargue

Polenta crémeuse aux épinards et fromage de montagne **CHF.15.-**

Frites fraîches maison au sel d'épices **CHF.15.-**

Romanesco rôtis aux noix, raisins secs et balsamique **CHF.15.-**

Menu le Partage en 16 dégustations

CHF.130- par pers, min. 2 pers,

LE PARTAGE

Par Franck Reynaud

Notre sélection de fromages du pays **CHF.18.-**

Nos glaces et sorbets artisanaux **CHF.7.-**

Citrus et meringue italienne **CHF.17.-**

Baba aux épices, châtaignes, chocolats **CHF.19.-**

Nôtre Chocolat chaud 2.0 **CHF.16.-**

**TOUS LES PRIX SONT EN FRANCS SUISSE TTC -
CERTAINS PLATS PEUVENT ÊTRE ADAPTÉS EN VERSION VÉGÉTARIENNE
NOTRE ÉQUIPE VOUS DONNERA VOLONTIERS DES INFORMATIONS SUR LES DIFFÉRENTS ALLERGÈNES
NOS VIANDES ET POISSONS PROVIENNENT DE LA COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE**

