

Menu de la semaine

Du mardi 7 au vendredi 10 janvier 2025

Toute l'équipe vous souhaite une bonne année et ses meilleurs vœux pour 2025

Fines tranches de thon 'Albacore' marinées au soja, yuzu et sésame
Aigre-doux de chou-rave, wasabi, coriandre et shiso rouge (21.-)

ou

Soupe de potimarron aux pleurotes rôties
crème acidulée et graines de courge rôties (17.-)

Filet de maigre de Corse cuit à l'unilatérale
Étuvée de poireaux au gingembre et riz 'Venere'
Émulsion au lait de coco et épices thaï (31.-)

ou

Ragoût de bœuf, braisé 12 heures à la bière brune et pain d'épices
Carottes glacées et gnocchis rôtis (26.-)

Sélection de trois fromages suisses
affinés par la fromagerie Jumi, Berner Oberland

ou

Île flottante aux noisettes caramélisées
Crème anglaise pralinée

Menu complet (au choix) à 41.-

Vin de la semaine

La Petite Arvine
Domaine de l'Alchémille, Albert Luisier à Fully (VS)

1dl – 7.80 75cl – 56.-

Une bière artisanale

La Bière de Père Jacob, brasserie artisanale à Soral
à partager : Blanche, Blonde, Ambrée, IPA ...

100 cl – 18.-

Brasserie, bière du Pendule à Confignon
Ambrée, Style Red Ale

33 cl – 8,20