

Menu de la semaine

servi à midi, du mardi 21 au vendredi 24 octobre inclus

Tartare de thon rouge “Albacore” et anchoïade aux olives noires
Spaghetti de colrave aigre-doux et feuilles de doucette (21.-)

ou

Œuf fermier « parfait », cuit 90 minutes à 63°C façon Meurette et pain frotté à l’ail
Champignons, lard et oignons grelots au vin rouge (19.-)

Crevettes rôties, émulsion au curry rouge et lait de coco
Poireaux au gingembre et riz Venere (31.-)

ou

Sauté minute de lièvre en sauce poivrée, pommes et airelles
Purée de potimarron et lentins de chêne rôtis (28.-)

Sélection de trois fromages suisses, affinés par la fromagerie Jumi
dans l’Oberland bernois (14.-)

ou

Crumble aux pommes à la cannelle et spéculoos
Glace au rhum et raisins secs (12.-)

Menu complet à 42.- par personne

Vin du mois

Cuvée Eugénie

Domaine des Curiades, famille Dupraz à Lully

assemblage de Chardonnay, Viognier et Savagnin vinifié en exclusivité pour le restaurant

1 dl – 8,50 75 cl – 55.-

Une bière...

Père Jacob à Soral

à partager... Blonde, Ambrée, IPA

100 cl – 18.-

Bière du Pendule à Confignon

Ambrée ou blonde

33 cl – 8,20

Chimay Rouge

*Une trappiste Rouse/Ambrée de haute fermentation,
brassée à l'abbaye de Scourmont en Belgique. Fermentée en bouteille, ni filtrée, ni pasteurisée
l'une des douze bières trappistes au monde, toujours sous contrôle des moines.*

33cl – 8,50
