

LA CARTE

Ephémère

Chaque trois semaines, découvrez les nouvelles spécialités que propose notre Chef Youri, les saveurs d'ailleurs se mêlent à la cuisine alpine.

CARPACCIO DE BOEUF

Carpaccio de boeuf à l'italienne, pesto, tomates séchées et rebibes de fromage
Italienisches Rindercarpaccio, Pesto, getrocknete Tomaten und Hobelkäse
Italian-style beef carpaccio, pesto, sun-dried tomatoes, and cheese shavings
18 / 31 (en plat, servi avec salade et frites)

CEVICHE DE DORADE

Ceviche de dorade au leche de tigre (lait de coco, coriandre, citron vert, piment)
Dorade-Ceviche mit Tiger Leche (Kokosmilch, Koriander, Limette, Chili)
Sea bream ceviche with tiger leche (coconut milk, coriander, lime, chilli)
18

RAVIOLES DE SCAMPIS

Ravioles thaï de scampis
Scampi-Ravioli auf thailändische Art
Thai-style scampi ravioli
18 / 31

TOURNEDOS DE COCHON

Tournedos de cochon cuit doucement, cube de lard fumé, croquettes de joue de boeuf et jus à l'olive noire
Schweine-Tournedos, geräuchertem Speck, Rinderbäckchen Croquetten und Sauce mit schwarzen Oliven
Slowly cooked pork tournedos, smoked bacon cube, beef cheek croquettes, and black olive jus
42

LASAGNES VEGETARIENNES

Lasagnes végétariennes, parmesan, sauce tomate basilic
Vegetarische Lasagne mit Parmesan und Tomaten-Basilikum-Sauce
Vegetarian lasagna with Parmesan and tomato basil sauce
28

DESSERT DU JOUR

Dessert du jour
Tages Dessert
Daily sweet
12

