

# Menu de la semaine

---

du 30 mai au 2 juin 2023

Tomates des alentours à l'huile d'olive et pesto au basilic,  
échalotes confites au vinaigre balsamique et pain fougasse (15.-)

ou

Œuf fermier poché et fines tranches de jambon cru Ibérique, Pata Negra  
Textures de chou fleur et noix de cajou grillées (19.-)

---

Filet de rascasse cuit à l'unilatérale, jus façon 'Bouillabaisse'  
Fenouil confit, pommes de terre safranées et aïoli (28.-)

ou

Kefta d'agneau aux épices, fromage blanc et coriandre  
Semoule de blé aux petits légumes croquants, citron jaune et raisins secs (22.-)

---

Clafoutis aux cerises, amandes et miel  
Crème à l'anglaise parfumée à la fève Tonka (11.-)

ou

Sélection de trois fromages Suisse affinés par la fromagerie Jumi  
Vieil Emmenthal, Vieux Gruyère et tomme de Genève (14.-)

**Menu complet (au choix) à 38.-**

---