



A PARTAGER

PAR 6 BOUCHÉES

FROIDES

Tartare de bar au citron vert	28.-
Gambero rosso, agrumes	29.-
Saumon gravlax betterave et wasabi	29.-
Tofu soyeux, Kimchi	24.-
Cannelloni de bœuf mariné au basilic	27.-
Portobello laqué, soja pluriel	24.-

CHAUDES

Saltimbocca de veau, sauge et mozzarella	26.-
Poulpe confit, persil et ail	29.-
Croustillant de pois chiches et aubergines au sumac	26.-
Saint Pierre au curry, Dahl coco – <i>par personne</i>	22.-

SUCRÉES

Rocher chocolat croustillant	18.-
Bouchée poivrée à la poire	18.-
Sablé mirabelles et bergamote	18.-

FORMULE CLUB CHF 79.-

Bouchées froides, chaudes et sucrées sélectionnées
par le chef

