


















Entrées




 Saumon d'Écosse fumé maison et Caviar d'Aquitaine « Prunier » Crème à l'aneth, câpres et citron Beldi	39.-	
Œuf mollet frit , maïs en trois textures et lard Colonnata	29.-	 
Foie gras de canard, confiture de rhubarbe Coulis de mûre, poivre de Sichuan et brioche maison	37.-	
Calamars sautés , purée de patate douce, vierge de tomate et olive	35.-	

Sélection bien-être

 Méli-mélo de saladines , légumes crus et cuits Vinaigrette huile d'olive-citron	36.-	  
Salade de quinoa , féta, avocat et graines	32.-	
Déclinaison d'artichaut , burratina crémeuse et huile aux herbes	35.-	
Soupe de melon à la menthe , chorizo croquant	29.-	 
Tranche d'aubergine confite à la verveine et son caviar Chips d'oignon et pignons de pain	33.-	  

Pâtes et risotto

Risotto aux asperges	37.-	
Calamarata aux langoustines , ail noir et citron vert	46.-	
Ravioli aux artichauts et ricotta , jus de volaille corsé	42.-	

Les mets marqués d'un  sont sans gluten, les plats sans produits laitiers 
le  indique que le plat est végétalien.






Les mets marqués d'une  désignent une recette originale
de Madame Béatrice T, notre fondatrice et présidente

Faites-nous part de vos intolérances et allergies
Nous vous renseignerons volontiers sur la présence possible d'allergènes dans nos plats









 Partagez votre expérience au Windows: #Windowsrestaurant – Wifi Gratuit 

Prix en CHF, TVA 7.7% et Service inclus




Poissons

Filet d'omble chevalier , jus de poissons de roche Variations autour de la courgette et sa fleur	49.-	
 Stroganoff de gambas servi avec du riz Basmati	44.-	
 Sole des côtes françaises , grillée ou meunière Pommes rattes aux herbes et légumes de saison	79.-	
Poisson entier grillé selon arrivage, pour 2 personnes : Turbot ou Loup de mer	20.-	
	les 100 grammes	

Viandes

Filet de bœuf suisse , sauce béarnaise Légumes grillés et frites Supplément foie gras poêlé	80.-	
	10.-	
Entrecôte de bœuf Wagyu , environ 180 gr Asperges et frites de pomme de terre	150.-	
Paillard de veau grillé Purée de pomme de terre, salade de roquette et tomate cerise	69.-	
Carré d'agneau rôti Artichaut poivrade confit et scarole sautée	55.-	 
Presc de porc ibérique , coulis de piquillos Pickles de graines de moutarde et cime di rapa	65.-	
 Fricassée de volaille au curry Riz Basmati, papadum et chutney mangue-aubergine	49.-	

Les à-côtés

La portion au choix : Légumes de saison, épinards sautés, riz sauvage, purée de céleri Mousseline de pommes de terre à la vanille et frites	10.-	
Asperges ou artichauts sautés	15.-	 

Origine des poissons : Sole de Bretagne, loup et turbot de Méditerranée
Langoustine d'Islande, calamars d'Espagne et omble de France

Origine des viandes : Volaille, bœuf et œufs de Suisse et France, agneau d'Irlande
Wagyu du Japon et porc d'Espagne