

# *Suggestions de la semaine*

## *Weekly suggestions*

### Entrées – Starters

**Œuf mimosa** sur lit de frisée fine

Mimosa egg on curly lettuce – 18.-

🍷 Chenin Blanc, Anjou, Le Ragueuet, Domaine Vincendeau, 2016 – 1dl 10.-

**Salade de rampons**, raisin, figue et toasts de chèvre au miel  
Lamb's lettuce, raisins, figs and hot goat cheese toasts with honey - 28.-

🍷 Pinot Auxerrois, Jean Pierre Pellegrin, 2018 – 1 dl 8.-

### Plats - Mains

**Araignée de porc**, haricots vert poêlé, mousseline de patate douce

Chicken spider, green beans, sweet potato muslin – 42.-

🍷 Gamaret, château de l'évêque - 1 dl 12.-

**Demi-turbotin**, grenaille et pleurotes

Half turbo fish, small potatoes and oyster mushrooms- 42. -

🍷 Pouilly-Fuissé, *Clos de la Maison*, Manoir du Capucins - 1 dl - 14.-

**Mini Penne**, cubes de saumon, mousseux citronnel

Lemon ravioli, lime butter sauce – 28.-

🍷 Chasselas, Valentina Andrei, 2016 – 1 dl 10.-

**Risotto Avorio**, crevettes, curry vert

Shrimp and green curry avorio risotto - 29.-

🍷 Chardonnay, Domaine des Hutins, 2018 - 1 dl 12.-

Le Bistro

Provenance de nos viandes : Suisse - France

Origin of our meats: SWITZERLAND - FRANCE

Provenance de nos poissons : Suisse - France - Indonésie - Pays-Bas

Origin of our fishes: SWITZERLAND - FRANCE

INDONESIA - NETHERLANDS

Prix en CHF - TVA à 7.7 % et service inclus

Prices are in CHF – 7.7 % VAT and service included

Nous sommes à votre entière disposition pour vous donner des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats de la carte. En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez-vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers.

We remain at your entire disposal regarding detailed information about the presence of allergenic ingredients in our menu.

In case of food allergy please kindly inform our staff who will be happy to assist you.