

CAFÉ DES BANQUES

RESTAURANT

LA CARTE DU MOMENT

ENTRÉES

L'asperge de Roques-Hautes au Binchotan	30.-
<i>Noix de pécan, citron confit</i>	
Les ravioles de plin aux morilles	35.-
<i>Petits pois, vin jaune & Comté</i>	
La daurade rose de ligne en carpaccio	38.-
<i>Caviar Gold Impérial, salicorne, shiso</i>	
La chair de tourteau	42.-
<i>Rémoulade de homard, pomelo, avocat</i>	
Les gyozas de queue de bœuf	32.-
<i>Bouillon truffé, shimeji, betterave chiogga</i>	

PLATS

Les gambero rosso & gnocchi	55.-
<i>Datterino, petits pois & basilic</i>	
Le turbot sauvage	58.-
<i>Beurre blanc, coquillages, celtuce</i>	
Le black cod	48.-
<i>Miso, artichaut, risotto/tomate confite</i>	
Le veau Black Angus de l'Oberland	65.-
<i>Asperge blanche au Binchotan, ail noir, sabayon yuzu</i>	
L'agneau de la bergerie de Chandossel	62.-
<i>Carotte des sables, marjolaine, datte Medjool</i>	

CAFÉ DES BANQUES

RESTAURANT

LES GOURMANDISES

FROMAGES

Sélection de fromages de la Maison Bruand 19.-

DESSERTS

Crème caramel, Timut & kalamansi 18.-

Tartelette citron, sorbet basilic & sabayon limoncello 18.-

Chocolat, chocolat & chocolat 18.-

Boule de glace ou sorbet maison 6.-

TVA 8.1% incluse

Provenance des produits :

Viandes : Veau, agneau, bœuf, porc : Suisse

Poissons : Daurade rose, turbot : Atlantique / Tourteau : Manche / Black cod : Pacifique nord / Gambero : Méditerranée

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.