



Notre nouveau chef de cuisine Sicilien Andrea Maugeri et sa brigade vous proposent une carte colorée aux saveurs chaleureuses du Sud de la Méditerranée.

Alliant les goûts typiques de son île tout en respectant l'approvisionnement local, le chef met toute sa passion dans vos assiettes et vous promet un succulent moment culinaire.

Bonne dégustation



MENU DU MARCHÉ

Le Chef vous propose de découvrir sa cuisine en 4 actes.

Pour l'ensemble des convives

95.-

PLAT SIGNATURE

PÂTES « PICI » TOSCANS,

*Espuma de vieux parmesan, généreuses lamelles de truffes noires d'Italie fraîches
« Melanosporum »*

52.-

ENTRÉES

SALADE VERTE

10.-

SALADE MÊLÉE

13.-

CARPACCIO DE GAMBAS ROUGES

(Gamberi Rossi Mazzara del Vallo à la mode Sicilienne)

2 consistances d'oranges rouges de Sicile, 3 manières de faire le fenouil, d'oignons frais, olives noires, fine salade frisée, fenouil sauvage du Volcan de l'Etna

32.-

LA PHILOSOPHIE AYURVÉDIQUE

Kitchari (quinoa noir et haricots Mungo) avec légumes d'hiver mijotés aux 8 épices indiennes, copeaux de légumes et pain naan fait maison aux herbes vertes et légèrement pimenté

28.-

FOOD STREET GOURMET SICILIENNE

Focaccia (Sfincione) de Palerme, oignon blanc confit, anchois salé, crémeux de Straciatella de Puglie, quenelle de tartare de bœuf, généreuse lamelle de truffe noire d'Italie Melanosporum

29.-

RAVIOLIS FAITS MAISON DANS UN BOUILLON DE LÉGUMES D'HIVER

Raviolis farcis de minestrone de légumes, vrai bouillon de légumes réduit, petites perles de légumes braisées, poudre d'huile extra vierge bio sicilienne « grottafumata »

29.-

ŒUF BIO SUISSE DANS SON NID DE BOLOGNE

Œuf mollet, pâte Kataifi croustillante, goutte de vieux vinaigre balsamique de Modène, lamelles de parmesan Reggiano (24 mois), mortadelle de Bologne poêlée au citron, rampon du jardin et espuma de topinambour

28.-

LES ASSIETTES DE LA MER

CABILLAUD SKREI DE L'OCÉAN ARCTIQUE AUX HERBES VERTES

Cabillaud juste à la plancha, sauce aux herbes vertes de campagne, Agretti sauté à l'ail rose et au piment rouge, petite salade d'herbes crues avec mousse de crème acidulée, crumble de câpres de Salina, citron jaune bio (confit 200 jours), moules croustillantes

48.-

SAUMON BIO COMME DANS LES SOUVENIRS DE MON ENFANCE

Saumon mi-cuit, crispella (fine pâte de crêpes) farcie aux pâtes au saumon, lamelle de truite fumée, pomme golden sautée au miel biologique suisse, cylindres de pomme verte crue au zeste de citron

48.-

LE CRABE SOFT SHELL EN ROBE JAPONAISE

Tempura de crabe et légumes, salade japonaise avec ses copeaux de légumes crus, Wok de légumes, sushi maison au crabe, mayonnaise maison au wasabi

48.-

Tous nos assiettes sont préparées, cuites et assaisonnées à l'huile extra vierge d'olive

BIO Sicilia « GROTTAFUMATA » di Mauro Cutuli.

LES ASSIETTES DE LA TERRE

LE BŒUF SIMMENTAL SUISSE ET VARIATION D'ARTICHAUTS VIOLETS

Pavé de bœuf simmental grillé, raçis sur os 4 semaines, Fregola sarde comme un risotto mantecato avec miettes de truffe noire Melanosporum, crémeux de mozzarella, variation d'artichauts: en salade, croustillant et braisé

49.-

PIGEON VOYAGEUR MIÉRAL DE BRESSE VERS NAPLES

Suprême de pigeon rôti sur carcasse, cuisse farcie, orges perlées aux noisettes, baba napolitain salé au café aromatisé à la vanille de Madagascar et fois-gras

49.-

COCHON SUISSE COMME NOUS L'ADORONS EN SICILE

Filet mignon de porc accompagné de "ZUZZU" Sicilienne (gélatine maison de porc), poitrine confite et son ravioli de chou frisé, la "CIPUDDATA" (cebette roulée de lard grillé au charbon de bois) avec rouleau de pommes de terre Agria

48.-

Tous nos assiettes sont préparées, cuites et assaisonnées à l'huile extra vierge d'olive

BIO Sicilia « GROTTAFUMATA » di Mauro Cutuli.

DESSERTS

CHARIOT DE FROMAGES SUISSE

Créez votre propre assiette de fromage, accompagné d'un pain de campagne

18.-

TARTE AU CITRON REVISITÉ

Tartelette croustillante, crème puissante au citron, meringue à l'italienne et sorbet au citron

18.-

L'EXOTIQUE

*Crémeux mangue-passion, ganache à la mangue, meringue aux fruits de la passion,
ananas, rhum blanc et sorbet coco*

19.-

IRIS 100 % SICILIENNE

Pain au lait, vidé et farci d'une crème pâtissière légèrement citronnée

18.-

PISTACHE ET YOGOURT BIO VU PAR NOTRE CHEF PÂTISSIER

Crémeux à la pistache de Bronte, croquant aux fruits secs et glace au yogourt

19.-