



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 blanches d'Alba fraîches
« tuber magnatum pico »*

65.-

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.-

TARTARE DE BŒUF SUISSE AUX TRUFFES NOIRES

« Melanosporum » d'Italie

Tartare de bœuf coupé au couteau, petites câpres de Salina, échalotes, ciboulette, poivre rosé, sauce verte à base d'herbes, focaccia à la fleur de sel et huile evo

En entrée 29.-

En plat 39.-

RAVIOLIS FAITS MAISON, presque comme à Treviso

Raviolis farcis aux joues de bœuf, radis rouges Tardivo braisés, fines lamelles de Coppa d'Osso Collo Trevigiano, radis rouges di Treviso AOC grillés, sauce rouge, petits points de yogourt de brebis

29.-

RISOTTO CARNAROLI RÉSERVE « ACQUARELLO » à l'or rouge Syrien Limited Edition

Risotto mantecato au safran Syrien, note de cèdre de Sicile, petite pomme de ris de veau entourée de sa croute au cacao amer, lamelles de salami piquant (Spianata Calabrese), râpe de chocolat de Modica

En entrée 29.-

En plat 39.-

LES ASSIETTES DE LA MER

MAIGRE SAUVAGE DE LIGNE et sa déclinaison de courges loco

*Filet de maigre juste à la plancha, purée de potimarron, courge muscade poêlée,
Arancini (boule de riz) farcie aux courges butternut, scamorza de Naples fumé, romarin,
Crumble d'olives noires, olives « taggiasche », nuage d'amandes amères*

48.-

LOTTE ET VARIATION DE CHOUX SUISSES

*Lotte confite et cuite dans un lait au chou-fleur aromatisé, choux romesco, choux violet,
chou-fleur blanc et vert et brocoli, Caviar d'esturgeon italien*

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 POULET ET LES CHARDONS

Comme le fait ma Grand-Mère Nazzarena

Trois parties de poulet suisse avec trois cuissons et trois consistances différentes

(cuisse frit, filet confit, sot l'y laisse poêlés) avec trois consistances de chardons

47.-

CANARD, LAQUÉ AUX AGRUMES

T'opinambours en purée, braisés et en copeaux

Oignons en différentes cuissons

Pamplemousse en suprêmes, salade d'endives à la vinaigrette de vanille de bourbon

48.-

LE BŒUF « PASTA E LINTICCHII »

Comme adore ma maman

Pavé de bœuf grillé race Simmental, rassis sur os 4 semaines,

pâtes cuites comme un risotto mijoté aux légumes

et lentilles noires Belunga, lard blanc (Lardo bianco di Collonata)

49.-

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.-

LA FAUSSE ORANGE

*Biscuit cacao (Straisel), marmelade d'orange, mousse à l'orange
et chocolat blanc avec liqueur de raisin Zibibbo*

18.-

L'EXOTIQUE

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

19.-

LA TARTE TATIN REVISITÉE

*Un ravioli de pomme farci aux crèmeux vanille, et sa compote de pommes
sauce caramel et pâte feuilletée caramélisée*

18.-

LE BROWNIE AU CHOCOLAT FONDANT

*Chocolat de San Domingue, crème pâtissière au chocolat,
sorbet au chocolat et sauce au cacao amer*

18.-