

l'iode

MENU DE LA SEMAINE

Entrée + plat + dessert	38.-
Entrée + plat ou plat + dessert	32.-

ENTRÉES

Salade Tiffany, <i>jeunes pousses, queues de crevettes et calamarettis</i>	19.-
Crème de courge, <i>poireaux, gingembre, œuf parfait, oignons frits</i>	18.-
Fricassée de chanterelles à <i>l'échalotte</i>	21.-
Mi-cuit de thon, <i>crème vinaigrette à l'huile de sésame, racines de persil glacées</i>	20.-

PLATS

Fish and chips de sandre, <i>mayonnaise allégée aux algues</i>	29.-
Filet de bar grillé, <i>légumes d'automne, beurre blanc</i>	39.-
Rumsteak grillé, <i>sauce bordelaise, jeunes pousses, frites</i>	42.-
Risotto de lentilles corail, <i>vieux Gruyère</i>	29.-

DESSERTS SUR PLATEAU (nos desserts évoluent selon la semaine)

Sélection de tartelettes de saison, <i>millefeuille, panna cotta fouettée chocolat...</i>	11.-
---	------

Provenance de nos produits

Corse:	Bar
Estonie:	Sandre
FA087:	Calamar, Crevette
FA004:	Thon
Suisse:	Boeuf



Certains de nos plats peuvent contenir des produits allergènes.
N'hésitez pas à demander au personnel du restaurant en cas de contre-indication alimentaire.
*Some of our dishes may contain allergenic ingredients.
Please let us know if you have any dietary restrictions.*