

Entrées

Poulpe (ES) grillé piment doux, olives et tomates séchées
Sauce Chimichurri & causa de pommes de terre
Grilled octopus chimichurri olives & dried tomatoes

23.00

EL Ceviche como en «Lima»
Céviché de dorade (FR) & Leche de tigre yuzu
Ceviche of dorada fish

23.00

Tataki de Bœuf (CH) Japanese Vibes
Shitake marinés, écorce d'orange lokan & sauce Punzu Yuzu
Beef tataki japanese flavors

24.00

Escalope de foie gras (FR) poêlée jus de viande au Cointreau
Brioche feuilletée maison
Foie gras escalope pan fried with homemade brioche

26.00

Plat Végétarien

Gnocchi espuma de Parmesan (IT)
Choux Fleur, Brocoli & Romanesco
Gnocchi parmesan cauliflower

27.00

Plats Mer

Filets de bar Corse (FR) chips de vitelotte
Purée de choux fleur à la vanille
Gel au citron confit
Sea bass filet corsica cauliflower & vanilla purée

42.00

Plats Terre

Ballotine de volaille «Label Rouge» (FR) légèrement truffée
Pommes Mousseline & mini légumes
Espuma de sauce Périgourdine
poultry ballotine truffle butter foie gras sauce

40.00

Gourmandises

«Space» CBD mœlleux chocolat (10 min d'attente)
«Space» CBD chocolate mœlleux (10 min waiting)

14.00

Suggestion de Corentin Barbier
Pastry Chef suggestion by Corentin Barbier

14.00

Tous nos prix sont en francs suisse incluant le service et la TVA 7.7%
Nos viandes proviennent des pays suivants : Porc Pata Negra Espagne- Bœuf-Espagne
Volaille France
Nos Poissons et crustacés proviennent des pays suivants : Maigre France- Bar France- St-Jacques Canada-
Crevettes Vietnam- Moules Espagne- Poulpe Espagne
Nous attachons un soin tout particulier à la sélection de nos fournisseurs et à la mise en avant de leurs produits.
Veuillez vous adresser à notre personnel de salle pour signaler toutes allergies et autres régimes particuliers