



LES ENTRÉES

La salade de dent-de-lion, œuf mollet et Guanciale	CHF 20
Les noix de Saint Jacques <i>Pleurottes eryngii, crème de fèves, vinaigrette Yuzu</i>	CHF 28
L'œuf croustillant au panko, cœur fondant, crudités d'asperges vertes <i>Crudités d'asperges vertes, mousse de parmesan Reggiano 24 mois, huile aux herbes</i>	CHF 24
Les crevettes de Madagascar Sauce Aioli	CHF 25
Le Caviar - Oscietre de la maison Prunier	30g CHF 75 50g CHF 125
Les rillettes de poisson	CHF 22
La salade « Chez Pitch » <i>Queues d'écrevisses, sucrose, carotte violette, oignon rouge, tomates multicolores</i>	CHF 22
La salade mêlée <i>Sucrose, carotte violette, oignon rouge, tomates multicolores</i>	CHF 16

LES PLATS

Les fameux filets de perches du lac Léman <i>servis avec salade verte, pommes allumettes et sauce tartare maison</i>	CHF 48
Les gambas rouges Mazara Del Vallo à l'ail <i>flambées au pastis, bisque de crustacés, chicorée, pommes de terre nouvelles</i>	CHF 55
Le Risotto Acquarello, crème de fève et son demi-homard	CHF 55
Le Risotto Acquarello au safran <i>Asperges vertes, crème balsamique, parmesan Reggiano 24 mois</i>	CHF 44

LES POISSONS ENTIERS

Le bar en croûte de sel ou à la sicilienne pour deux	CHF 60 / personne
Le poisson du jour selon arrivage	prix du marché
<i>servis avec un pommes allumettes maison ou pommes nouvelles nature et légumes de saison</i>	



LES VIANDES

Le filet de bœuf (200g) <i>pleurotes eryngii, ail et romarin, crème de carotte au beurre sauce demi-glace</i>	CHF 54
Entrecôte parisienne <i>crème balsamique, légumes de saison</i>	CHF 48
Chateaubriand pour deux <i>sauce béarnaise au siphon ou demi-glace au vinaigre balsamique servi avec pommes allumettes maison ou pommes nature sel et huile d'olive extra vierge</i>	CHF 58 / personne

LES GARNITURES

Salade verte, sauce moutarde	CHF 7
Pommes allumettes maison	CHF 8
Pommes nouvelles nature <i>sel, poivre et huile d'olive extra vierge</i>	CHF 7
Légumes de saison vapeur	CHF 10

LES DESSERTS

Le flan au caramel à la découpe	CHF 14
L'île flottante et sa crème anglaise	CHF 14
La mousse au chocolat	CHF 13
La tarte aux fruits de saison	CHF 14
Sorbets et glaces <i>Citron vert, Abricot, Fraise, Chocolat Vanille Bourbon, Fraise, Chocolat, Café, Caramel</i>	la boule CHF 4

Nous sommes à votre disposition pour vous renseigner sur la composition de nos plats
notamment en cas d'allergies ou d'intolérances