



LES ENTRÉES

Velouté de courge butternut <i>parmigiano reggiano, ail et noisettes</i>	CHF 18
La friture de calamars frais <i>mayonnaise maison au Wasabi</i>	CHF 28
Les crevettes de Madagascar Sauce Aïoli	CHF 25
Le Caviar - Oscietre de la maison Prunier	30g CHF 85 50g CHF 135
Tartare de bœuf à la méditerranéenne <i>Mayonnaise au paprika, truffe noire de Toscane</i>	CHF 35
Les rillettes de poisson	CHF 22
Les anchois de Cantabrie fumés <i>beurre salé</i>	CHF 18
La salade « Chez Pitch » <i>queues d'écrevisses, feuilles de frisée, carotte violette, oignon rouge, tomates multicolores</i>	CHF 22
La salade mêlée <i>feuilles de frisée, carotte violette, oignon rouge, tomates multicolores</i>	CHF 16

LES POISSONS

Les fameux filets de perches du Léman <i>servis avec salade verte, pommes allumettes et sauce tartare maison</i>	CHF 49
La dorade sauvage, <i>fregola sarda, choux noir sauté à l'ail et anchois</i>	CHF 53
Les gambas rouges de la méditerranée à l'ail <i>flambées au pastis, bisque de crustacés, fenouil, pommes de terre nouvelles</i>	CHF 52
Les moules de Bouchot marinières	CHF 39
Les moules de Bouchot alla Tarantina <i>servies avec pommes allumettes maison</i>	CHF 39



VIANDE ET RISOTTO

L'entrecôte black Angus	CHF 55
<i>pommes grenailles sautées au beurre, pleurottes Eryngii ciboulette et crème de vieux balsamique de Modène</i>	
Le Risotto Acquarello et son demi homard en médaillons	CHF 53
<i>bisque de crustacés, crème de fève et beurre salé</i>	
Le Risotto Acquarello à la crème de courge et stracciatella fumée	CHF 42
<i>pecorino romano</i>	
<i>Avec râpé de Truffe noire de Toscane</i>	CHF 50

LES GARNITURES

Salade verte, sauce moutarde	CHF 7
Pommes allumettes maison	CHF 8
Pommes grenailles nature	CHF 7
<i>sel, poivre et huile d'olive extra vierge</i>	
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	la boule CHF 4
<i>Citron vert, Abricot, Fraise, Chocolat, Noix de Coco</i>	
<i>Vanille Bourbon, Fraise, Chocolat, Café, Pistache, Caramel beurre salé</i>	

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