

La Closerie by Angelo,

Vous présente sa

...Carte automnale ...

Apéritif

Focaccia au romarin (18.-), avec bresaola ou charcuterie (26.-)

Entrée

Tartare de Veau

Veau Suisse en tartare, vinaigrette à la noisette et figues, pain brioché toasté à la truffe 29.-

Carpaccio de Seriole

Émulsion de lait d'amandes et amandes fumées, grenade 27.-

Œuf bio parfait

Mousseline de champignons de Paris, sauté de Chanterelles, Crumble au miel et thym 24.-

Velouté

Aux fèves blanches, Tartare de Gambero Rosso, huile aromatisée au gingembre et citronnelle 23.-

Pâtes et risotto

Spaghetti Verrigni au homard

Tomates del Piennolo, parfumés au basilic 58.-

Maccheroncini

Au vongoles, courgettes et poutargue de Sardaigne 30.-

Mafalde

Au ragoût de sanglier confit 8h, aux subtils parfums de sauge 30.-

Orzotto automnale

Orge perlé servi comme un risotto avec courge et cèpes 28.-

Risotto au safran

Croustillant de Ris de veau, réduction de vin jaune 32.-

Viandes

Jarret d'agneau de Vessy

Mousseline de céleri, pousse d'épinards sauté, jus au citron 48.-

Poulet de la ferme du Nant d'Avril

Façon Rossini, pommes Anna. 42.-

Tagliata de bœuf

Angus suisse, bolets et copeaux de parmesan 52.-

Poissons

Filet de Turbot

Friarelli di Campo, Cannellini et couteaux de mer 55.-

Pavé de Daurade Royale

Mousseline de topinambours, Artichauts, émulsion au Safran 48.-

Les plats à partager

Poissons selon arrivage

Sélections du boucher

En Accompagnement de vos plats..

* Pomme Purée à l'huile d'olive. 10.-

* Pommes de Terre sautées au romarin. 10.-

* Panaché de légumes de Saison. 10.-

* Salade sucrine. 10.-

* Sauté d'Artichauts. 16.-

La Closerie
By Angelo

Les Pizzas

Notre pâte à Pizza est élaborée avec minutie, composée d'un mélange de farines moulues à la pierre selon la tradition et nourrie d'un Levain Maison entretenu par nos soins

Mozzarella

Sauce tomate, Mozzarella fior di latte, tomates confites, nodini de mozzarella et pousse de basilic. 23.-

Cèpes, Speck et burrata affumicata

Mozzarella fior di latte, sauté de Cèpes, Speck et Burrata fumé 28.-

Salentina

Mozzarella fior di latte, sauce de tomate jaune, Capocollo di Martina Franca Nodini di Mozzarella. 30.-

Crudo e fichi

Comme une focaccia, Mozzarella fior di latte, Jambon de Norcia au poivre rose, figue 33.-

Focaccia aux herbes

Pour l'apéritif ou encore à la place du pain 18.-
avec Charcuterie ou Bresaola 26.-

Menu « Découverte »

4 entrées à se partager,

Assorties sur l'instant par le Chef

1 Plat au choix parmi :

Jarret d'agneau de Vessy

Mousseline de céleri, pousse d'épinards sauté, jus au citron

Ou

Pavé de Daurade Royale

Mousseline de Topinambours, Artichauts, émulsion au Safran

Le Dessert du Jour

Minimum de 2 personnes, au prix de 76 Chf/pers.

Notre personnel de salle se tient à disposition pour vous informer sur les allergènes

La Closerie, c'est aussi un SERVICE TRAITEUR sur mesure pour tous vos événements privés ou d'entreprise.

Merci de vous renseigner auprès du personnel.



Nos prix sont en Chf et TTC.