



Trois Verres, Trois Lustres

Le chef Roberto Benvegnù vous propose la découverte d'un univers culinaire authentique et unique dans un lieu qui respire l'Italie.

Le savoir-faire méridional est à l'honneur dans votre assiette mais aussi au-dessus de vos têtes avec l'acquisition au printemps 2018 de trois lustres monumentaux. En verre Murano, conçus et fabriqués par l'Atelier Barovier & Toso, entreprise fondée en 1295 à Venise, soit 4 ans après la création de la Suisse.



L'Atelier fut à l'origine de la création du cristal de Murano (ou cristal de Venise) en 1450.

Le lustre central du restaurant, dénommé Venezia 1295, est composé de 12 bras de lumière en verre de Murano de couleur noire soufflé à la main. Les coupelles sont en cristal transparent.

Il fait un diamètre de 160 cm et une hauteur de 150 cm. Il s'agit d'une pièce unique, réalisée sur mesure pour le restaurant Les Trois Verres.

« SUGGESTIONS DE SAISON »

Tagliolini ou risotto aux bolets	38.-
Ravioli de veau, bolets et velouté de Grana padano	44.-
Ravioli de veau et sauge sauce au foie gras et truffe noire d'uncinatum	48.-
Entrecôte de chevreuil rôti, compote patate douce et radicchio braisée Jus aus airelles et reglisse	52.-

Suggestions Truffe blanche

Tartare de bœuf Grana Padano huile d'olive (Truffe blanche servi à part)	16.- en plat 25.-
Deux Œuf au plat, velouté de Grana Padano et truffe blanche	entrée 3gr 48.- en plat 5gr 70.-
Risotto ou tagliolini à la truffe blanche (Truffe blanche servi à part) minimum 2 grammes	18.-
Ravioli de veau, velouté Grana Padano (Truffe blanche servi à part) minimum 2 grammes	32.-
Truffe blanche servi à table (Truffe blanche servi à part) minimum 2 grammes	15.-

Spécifiez-nous à la commande vos allergies et/ou intolérances alimentaires.
Provenance des poissons : Bar : Grèce/Maroc - Gambas : Argentine – Philippines, saumon : Norvège
Dorade : France Grèce : Philippines / Calamar : Vietnam- Espagne/ Sole : France/Lotte : France
Provenance des viandes : Poulet : France Suisse- Bœuf : Suisse – Allemagne - Irlande -
Porc Allemagne Suisse , Agneau :Irlande, France
Veau : Allemagne - France - Suisse / TVA à 7.7 %

MENU « Petit Noël »

89.-

4 plats

Minimum pour deux personnes par table

Pâté en croute maison
Foie gras et morilles
Compote aux coings et pomme à la cannelle

Ravioli homard
Topinambour et citron vert

Filet mignon de veau rôti
Compote de patate douce et radicchio braisé
Jus aux airelles et réglisse

Pannacotta au potimarron, cake aux noix
Glace aux dattes

MENU GRAND THÉÂTRE

68.-

3 plats

Velouté de courge et petits « ravioli del Plin »

Tagliata de bœuf sur lit de roquette, Grana Padano
Pommes de terre frites

Cannolo sicilien à la ricotta et sorbet chocolat

MENU DU CHEF

115.-

6 plats

Menu pour tous les convives de la table

Notre chef Roberto Benvegnu vous propose un menu découverte autour de 6 plats emblématiques des Trois Verres.

Une expérience culinaire au cœur de la cuisine italienne...

Le menu pourra être adapté en fonction de vos allergies ou intolérances alimentaires.

Spécifiez-nous à la commande vos allergies et/ou intolérances alimentaires.

Provenance des poissons : Bar : Grèce/Maroc - Gambas : Argentine – Philippines, saumon : Norvège

Dorade : France Grèce : Philippines / Calamar : Vietnam- Espagne/ Sole : France/Lotte : France

Provenance des viandes : Poulet : France Suisse- Bœuf : Suisse – Allemagne - Irlande -

Porc Allemagne Suisse , Agneau :Irlande, France

Veau : Allemagne - France - Suisse / TVA à 7.7 %

ANTIPASTI

	Entrée	Plat
Salade de mesclun	11.-	
Roquette, tomates cerises et lamelles de Grana padano	15.-	
Salade César façon Les Trois Verres	18.-	26.-
Velouté de courge et petits « ravioli del Plin »	19.-	32.-
Vitello tonnato	26.-	40.-
Poulpe sauté, compote patate douce, algues wakame et sauce asiatique au sésame	24.-	38.-
Escargots sautés à l'ail et persil, topinambour, « guanciale » et pomme	23.-	36.-
Carpaccio de bar aux agrumes et cacahuètes saladinée d'endive et avocat	28.-	44.-
Burrata, jambon de Parme et artichauts	26.-	38.-
Tartare de bœuf à l'italienne, burrata, artichauts et truffe uncinatum	29.-	45.-
Planche burrata, bresaola, jambon de Parme, mortadella vitello tonnato, tomates, courgettes grillées, artichauts et olives (Minimum 2 personnes)	26.- (prix par personne)	

PASTA & RISOTTI

Spaghetti ou Orecchiette Arrabbiata / bolognese / carbonara (sans gluten sur demande)	26.-
Orecchiette aux tomates cerises, ail, basilic et burrata tiède	35.-
Spaghetti "Cacio e pepe"	29.-
Tagliolini au ragout de veau et bolets	38.-
Paccheri calamaretti, crème d'artichauts et « guanciale »	36.-
Risotto carnaroli à la Milanaise et Grana Padano avec truffe uncinatum	26.- 45.-
Ravioli « culurgiones sarde », Ragout de canard à l'orange et « radicchio »	35.-
Risotto carnaroli à la courge, joue de bœuf et "provola"	39.-

Spécifiez-nous à la commande vos allergies et/ou intolérances alimentaires.

Provenance des poissons : Bar : Grèce / Gambas : Argentine

Poulpe : Maroc, Espagne, Dorade : Grèce, Espagne, Calamar : Vietnam - Espagne

Provenance des viandes : Poulet : France/Suisse / Bœuf : Suisse - Allemagne

Veau : France - Allemagne - Suisse / TVA à 7.7 %

PESCE

	Entrée	Plat
Pavé de turbot rôti Cèleri pomme, artichauts, beurre blanc au yuzu et grenade		46.-
Calamaretti et courgettes frites, mayonnaise à l'ail et épices douces	26.-	40.-
Filet de dorade rôti, endive à l'orange, purée de pomme de terre au basilic pesto de tomate séché et olives « taggiasche »		44.-
Bar entier en croûte de sel ou grillé Légumes vapeur, purée de pommes de terre et sauce vierge <i>Pour deux personnes (35-40 minutes d'attente)</i>		140.-

CARNE

Joue de bœuf braisé Choux, mousseline de pomme de terre à la truffe uncinatum		39.-
Tagliata de bœuf sur lit de roquette et tomates cerises, Grana Padano Pommes de terre frites		45.-
Entrecôte de chevreuil rôti Compote patate douce, radicchio braisée et spaetzli, jus aux airelles et réglisse		48.-
Escalope de veau « Palermitana » grillée avec roquette et tomates cerises		48.-
Côte de bœuf Angus Tomahawk (rassie 4 semaines, 1 kg) Panaché de légumes, pommes frites <i>Pour deux personnes</i>		170.-

SUPPLEMENTI

Bouquet de légumes à la vapeur ou cote des blettes à l'ail Purée de pommes de terre ou pommes de terre frites		9.-
Tagliolini, orecchiette ou risotto au grana padano ou safran		12.-

*Spécifiez-nous à la commande vos allergies et/ou intolérances alimentaires.
Provenance des poissons : Bar : Grèce / Gambas : Argentine
Poulpe : Maroc, Espagne, Dorade : Grèce, Espagne, Calamar : Vietnam - Espagne
Provenance des viandes : Poulet : France/Suisse / Bœuf : Suisse - Allemagne
Veau : France - Allemagne - Suisse / TVA à 7.7 %*

DOLCE

Assiette de mini cannoli et ricotta	(la pièce)	3.-
« Affogato al café » (glace vanille, café chaud et meringue)		12.-
« Sgroppino » (prosecco et sorbet citron)		15.-
Coupe « Colonel » (vodka et sorbet citron)		18.-
Cannolo sicilien à la ricotta et sorbet chocolat		14.-
Crème brûlée au pistaches		14.-
Trilogie gourmande <i>tiramisu', pannacotta fraise et mini cannolo à la ricotta</i>		14.-
Moelleux au chocolat et glace vanille		15.-
Espuma au mascarpone safrané, figue et glace verveine		15.-
Tarte fine aux pommes et glace Panna		14.-
Millefeuille à la vanille et marrons		15.-
Tiramisu'		12.-
Assiette de fromages		18.-

GELATO & SORBETTI

Gelato : vanille, café, yaourt, cannelle, pistache, amarena

Sorbetti : fruits rouges, citron, passion, mangue, chocolat

Une boule	6.-
Deux boules	10.-
Trois boules	15.-

Spécifiez-nous à la commande vos allergies et/ou intolérances alimentaires.

Provenance des poissons : Bar : Grèce / Gambas : Argentine

Poulpe : Maroc, Espagne, Dorade : Grèce, Espagne, Calamar : Vietnam - Espagne

Provenance des viandes : Poulet : France/ Suisse / Bœuf : Suisse - Allemagne

Veau : France - Allemagne - Suisse / TVA à 7.7 %