



Trois Verres, Trois Lustres

Le chef Roberto Benvegñù 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 »

Œuf au plat, velouté de Grana Padano bolets et truffe uncinatum	entrée 36.- Plat 48.-
Risotto ou tagliioni aux bolets	40.-
Risotto ou tagliolini à la truffe uncinatum	48.-
Ravioli de veau et sauge sauce au foie gras et truffe d'été	52.-

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

*Provenance des poissons : Bar : Grèce/Maroc - Gambas : Argentine – Philippines, : Poulpe : Espagne-Maroc
Philippines / Calamar : Vietnam- Espagne/*

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

Veau : Allemagne- France, suisse Chevreuil : Allemagne

/ TVA à 7.7 %

MENU GRAND THÉÂTRE

68.-

3 plats

Crème de courge et petit « 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 « MURANO »

89.-

4 plats

Minimum pour deux personnes par table

Carpaccio de poulpe, vinaigrette citronnée
laitue, pomme vert et « Bottarga » de mulet

Ravioli aux bolets, courges et velouté de parmesan

Entrecôte de chevreuil rôti, endive à l'orange, compote de patate douce
Jus aux areilles et spaetzli au beurre

Croquant « gianduja »
Pomme caramélisée
Glace panna

MENU DU CHEF

120.-

6 plats

Menu pour tous les convives de la table

Notre chef Roberto Benvegna 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, : Poulpe : Espagne-Maroc
Philippines / Calamar : Vietnam- Espagne/*

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

Veau : Allemagne- France, suisse Chevreuil : Allemagne

/ TVA à 7.7 %

ANTIPASTI

	Entrée	Plat
Salade de mesclun	12.-	
Roquette, tomates cerises et lamelles de Grana padano	15.-	
Salade César façon Les Trois Verres	18.-	26.-
Vitello tonnato	26.-	45.-
Crème de courge et petit « ravioli del Plin »	19.-	32.-
Carpaccio de poulpe, vinaigrette citronnée laitue, pomme vert et « Bottarga » de mulot	29.-	45.-
Burrata, jambon de Parme et courgettes grillées	28.-	39.-
Tartare de bœuf truffé, burrata, artichauts et perle de truffe noire	29.-	45.-
Planche d'antipasti, mozzarella de bufflonne, assortiment de charcuterie italienne, vitello tonnato (Minimum 2 personnes)	26.- prix par personne	

PASTA & RISOTTI

Spaghetti ou Orecchiette Arrabbiata / carbonara (<i>sans gluten sur demande</i>)	28.-
Spaghetti ou tagliolini bolognese	32.-
Orecchiette aux tomates cerises, ail, basilic et burrata tiède	36.-
Spaghetti "Cacio e pepe"	32.-
Spaghetti "Cacio e pepe", guanciale et truffe d'été	48.-
Spaghetti aux vongole	38.-
Paccheri au ragout de veau et radicchio	39.-
Risotto carnaroli homard, parfumé à l'orange et crème à l'ail noire	45.-
Risotto carnaroli à la Milanaise et Grana Padano avec truffe uncinatum	28.- 48.-
Ravioli aux bolets, courges et velouté de grana padano	42.-

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

PESCE

	Entrée	Plat
St jacques et escalope de foie gras poêlé, courge et rôsti de pomme de terre Jus réduit à la sauge		54.-
Calamaretti et courgettes frites, mayonnaise à l'ail et épices douces	26.-	40.-
Filet de bar rôti, purée de pomme de terre et variation d'artichauts et topinambour Pesto de tomates confits		48.-
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>		148.-

CARNE

Entrecôte de chevreuil rôti, endive à l'orange, compote de patate douces Jus aux areilles et spaetzli au beurre		56.-
Filet de bœuf « Rossini », légumes de saison et mousseline de pomme de terre truffé		70.-
Tagliata de bœuf sur lit de roquette et tomates cerises, Grana Padano Pommes de terre frites		48.-
Escalope de veau « Palermitana » grillée avec roquette et tomates cerises		56.-
Côte de bœuf Angus Tomahawk (rassie 4 semaines, 1 kg) Panaché de légumes, pommes frites <i>Pour deux personnes</i>		195.-

SUPPLEMENTI

Bouquet de légumes à la vapeur Purée de pommes de terre ou pommes de terre frites		10.-
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, Calamar : Vietnam - Espagne
Provenance des viandes : Poulet : France/Suisse / Bœuf : Suisse - Allemagne
Veau : France - Allemagne - Suisse, canard : France / 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.-
Cheesecake revisité à la mangue et glace verveine		15.-
Croquant gianduja, pommes caramélisée, glace panna		15.-
Trilogie gourmande <i>tiramisu</i> ’, <i>pannacotta fraise</i> et <i>mini cannolo à la ricotta</i>		14.-
Moelleux au chocolat et glace vanille		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 , Calamar : Vietnam - Espagne
Provenance des viandes : Poulet : France/ Suisse / Bœuf : Suisse - Allemagne
Veau : France - Allemagne - Suisse ,canard :France / TVA à 7.7 %