



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 melanosporum	Entrée 36.- Plat 48.-
Risotto ou taglioni aux bolets	36.-
Risotto ou tagliolini à la truffe melanosporum	48.-
Ravioli ricotta épinard, Grana padano beurre noisette	32.-
Ravioli de veau et sauge Velouté de Grana Padano et jus réduit	Entrée 24.- Plat 36.-
Ravioli de veau et sauge sauce au foie gras et truffe melanosporum	Entrée 32.- Plat 52.-

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

*Provenance des poissons : Bar : Grèce / Maroc - Gambas : Argentine / Philippine - Poulpe : Espagne / Maroc
- Calamar : Espagne*

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

Veau : Allemagne / France / Suisse -

TVA 8,1 %

MENU GRAND THÉÂTRE

68.-

3 plats

« Tortellini in brodo »

Bouillon de betterave rouge et gingembre

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 Saint Jacques
Topinambour, Fruits de la passion
Crumble à la verveine

Ravioli de veau et sauge
Velouté de Grana Padano et jus réduit
Truffe melanosporum

Poulet rôti du domaine de Nant-davril, pomme vitelotte au romarin
Endive confit à l'orange et sauce aux morilles

Éclair aux agrumes et framboises

MENU DU CHEF

120.-

6 plats

Menu pour tous les convives de la table

Notre chef Roberto Benvegno 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 / Philippine - Poulpe : Espagne / Maroc
- Calamar : Espagne*

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

TVA 8,1 %

ANTIPASTI

	Entrée	Plat
Salade de mesclun	12.-	
Roquette, tomates cerises et lamelles de Grana Padano	15.-	
Salade César façon Les Trois Verres avec bacon croustillant	18.-	26.-
« Vitello tonnato »	26.-	45.-
« Tortellini in brodo », bouillon de betterave rouge et gingembre	18.-	32.-
Carpaccio de Saint Jacques, topinambour passion fruit et crumble à la verveine	26.-	45.-
Carpaccio de poulpe, vinaigrette citronnée, laitue, pomme verte et « Bottarga » de mulot	29.-	45.-
Burrata, jambon de Parme et courgettes grillées	28.-	39.-
Tartare de bœuf truffé, burrata, artichauts et perles de truffe noire	29.-	45.-
Planche d'antipasti, mozzarella de Bufflonne, assortiment de charcuteries italiennes, 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"	28.-
Spaghetti "Cacio e pepe", guanciale et truffe d'melanosporum	48.-
Spaghetti aux vongole	38.-
Paccheri au ragout de veau et radicchio	36.-
Risotto carnaroli au homard parfumé à l'orange et crème à l'ail noir	45.-
Risotto carnaroli à la Milanaise et Grana Padano	28.-
Risotto carnaroli à la Milanaise et Grana Padano avec truffe melanosporum	48.-
Ravioli aux bolets, ail noir, crème de persil et velouté de Grana Padano	38.-

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 - France / TVA 8,1 %

PESCE

	Entrée	Plat
Saint Jacques et Escalope de foie gras poêlé, Courge et Rösti 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 pommes de terre, variation d'artichauts et topinambours, Pesto de tomates confites		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

Joue de bœuf braisé et truffe melanosporum Courge rôtie, Mousseline de pommes de terre à la truffe		48.-
Poulet rôti du domaine de Nant-davril, pomme vitelotte au romarin Endive confit à l'orange et sauce aux morilles		46.-
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 - France / TVA 8,1 %*

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.-
Espuma « Cheesecake » revisité aux fruits rouges		15.-
Éclair aux agrumes et framboises		16.-
Trilogie gourmande <i>tiramisu</i> ’, <i>panna cotta fraise</i> et <i>mini cannoli 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 - France / TVA 8,1 %