

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 hauteu de 150 cm. Il s'agit d'une pièce unique, réalisée sur mesure pour le restaurant Les Trois Verres.

SUGGESTIONS DE SAISON

	Entrée	Plat
Asperges vertes à la vapeur et vinaigrette citronné	24	35
Asperges vertes à la vapeur, œuf mimosa, vinaigrette citronné	26	36
Ravioli aux épinards et ricotta, beurre noisette et velouté de Grana Padano		36
Risotto ou taglioni aux asperges		38
Ravioli de veau et sauge, velouté de Grana Padano et jus réduit	24	36

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 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.

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	19	26
Vitello tonnato	26	45
Velouté de fenouils et basilic, beignets de gambas au gingembre	23	36
Carpaccio de saumon d'Ecosse, betterave, sésame et amandes	25	42
Carpaccio de poulpe, vinaigrette citronnée, laitue, pomme verte et « Bottarga » de mulet	29	45
Burrata, jambon de Parme et courgettes grillées	28	44
Tartare de veau, brunoise d'asperges et œuf mimosa	26	45
Planche d'antipasti, mozzarella de Bufflonne, assortiment de charcuteries italiennes, Vitello Tonnato (Minimum 2 personnes)	8 par personne	

PASTA & RISOTTI

Spaghetti ou Orecchiette Arrabbiata / carbonara (sans gluten sur demande)	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'été	48
Spaghetti aux Vongole	38
Paccheri au ragout de veau et morilles	39
Tagliolini homard et zestes d'oranges	48
Risotto Carnaroli à la Milanaise et Grana Padano	28
Risotto Carnaroli à la Milanaise et Grana Padano avec truffe melanosporum	48
Risotto Carnaroli végétarien, panais, ail noir, concassé de tomates citronnée,	
pignons de pin	35

PESCE

	Entrée	Plat
Filet de sole meunière à l'orange, asperges blanches et fèves vertes		58
Calamaretti et courgettes frites, Mayonnaise à l'ail et épices douces	26	42
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 cet sauce vierge (pour deux personnes / 35-40 minutes d'attente)	de terre	148
CARNE		
Filet d'agneau rôti en croûte de pistache, Panais et pomme de terre rôti		48
Foie de veau à la vénitienne, oignon, <i>(raisin et pignon de pins, persil)</i> Purée de pomme de terre et « radicchio » braisée		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 légur Pommes frites <i>Pour deux personnes</i>	mes,	195
SUPPLEMENTI		
Bouquet de légumes à la vapeur, Purée de pommes de terre ou pommes de	de terre frites	10.
Tagliolini, orecchiette ou risotto au grana padano/safran/tomate		12

DOLCE

Assiette de mini cannoli et ricotta (la pièce)	3,50
« 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	15
Espuma « Cheesecake » revisité aux fruits rouges	16
Éclaire aux agrumes et framboises	15
Trilogie gourmande tiramisu', panna cotta fraise et mini cannoli à la ricotta	15
Moelleux au chocolat et glace vanille	16
Tiramisù	14
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 houles	15.