



TROIS VERRES

Trois Lustres



Notre directeur Angelo Ruggeri vous invite à la découverte des terroirs et territoires transalpins. La dégustation de crus remarquables accordés à la cuisine authentique et inventive de notre Chef Daniele Piccinini.

Ses assiettes sont des compositions de couleurs, des jeux de textures et de saveurs contrastées qui changent au gré des saisons. Sa passion, le bon et le beau.

Et comme le savoir-faire italien est à l'honneur aux Trois Verres, le lustre central est une pièce unique réalisée sur mesure pour le restaurant. Le verre de Murano soufflé et filé à la main, un art devenu rare.

MENU GRAND THÉÂTRE

68.-
3 Plats



Velouté de céleri-rave, pomme et fregola sarda



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



Cannolo sicilien à la ricotta et sorbet au chocolat

MENU MURANO

89.-
4 plats

Menu pour deux personnes par table minimum



Ceviche de Saint-Jacques marinées aux agrumes, riz soufflé, légumes croquants,
sauce panzanella



Ravioli farcis au homard, chou-fleur, cardoncelli, salicorne



Joue de veau cuisson longue, purée de pommes de terre à l'huile d'olive, épinards sautés



Millefeuille monté minute aux fruits rouges, crème chantilly à la vanille

MENU DU CHEF

120.-
6 plats

Menu pour tous les convives de la table



Notre chef Daniele Piccinini 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 mesclun	12.-	
Roquette, tomates cerises et lamelles de Grana Padano	15.-	
Velouté de céleri-rave, pomme et fregola sarda	19.-	
Saladine de poulpe, asperges, pommes de terre, sauce ponzu	26.-	
Vitello tonnato	26.-	45.-
Calamaretti frits et tempura de courgettes, mayonnaise maison au raifort	25.-	
Ceviche de Saint-Jacques marinées aux agrumes, riz soufflé, légumes croquants, sauce panzanella	34.-	48.-
Jambon cru Ibérique, pane con pomodoro	29.-	
Burrata crémeuse, jambon cru de Parme, tomates San Marzano confites	28.-	36.-
Planche d'antipasti, mozzarella de bufflonne, assortiment de charcuteries italiennes, vitello tonnato <i>(Minimum 2 personnes)</i>	28.-	/ personne

PASTE & RISOTTI



Spaghetti "Cacio e pepe"	28.-
Spaghetti "Cacio e pepe", guanciale et truffe de saison	45.-
Orecchiette aux tomates cerises, ail, basilic et burrata tiède	32.-
Ravioli de veau à la sauge, sauce au foie gras et truffe noire de saison	56.-
Demi-paccheri à la joue de bœuf braisée, échalote, ricotta affinée de Sicile	38.-
Rigatoni à la carbonara	29.-
Ravioli farcis au homard, chou-fleur, cardoncelli, salicorne	39.-
Tagliolini au citron, tartare de gambas, oignon cébette, « pain croquant » des Pouilles	36.-
Ravioli de veau à la sauge, velouté de Grana Padano, jus réduit	32.-
<i>Supplément truffe noire de saison</i>	48.-
Risotto carnaroli au parmesan affiné 30 mois, chicorée sautée, mini polpette, de veau à la sauce tomate	34.-
Risotto carnaroli à la milanaise et Grana Padano	28.-
<i>Supplément truffe noire de saison</i>	48.-
Tagliolini ou risotto à la truffe noire de saison	48.-

PESCE



Calamaretti frits et tempura de courgettes, mayonnaise maison au raifort	42.-
Sole meunière, déclinaison d'asperges, gnocchetti maison, huile à l'ail des ours	54.-
Filet de lotte rôti, écrasé de pommes de terre et fèves, fenouil, sauce aux poissons de roche	45.-
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>	138.-

CARNE



Magret de canard laqué au sirop d'érable et son cromesquis à la cuisse confite, chou vert, jus au kumquat	42.-
Joue de veau cuisson longue, purée de pommes de terre à l'huile d'olive, épinards sautés	54.-
Tagliata de bœuf sur lit de roquette et tomates cerises, Grana Padano, frites country	48.-
Escalope de veau « Palermitana » grillée, saladine et tomates cerises	54.-
Côte de bœuf Angus Tomahawk (rassie 4 semaines, 1.2 kg), panaché de légumes sautées, frites country <i>(Pour deux personnes)</i>	178.-

CONTORNI



Bouquet de légumes à la vapeur	10.-
Purée de pommes de terre	10.-
Frites de pommes de terre	10.-
Tagliolini ou orecchiette	12.-
Risotto au Grana Padano, au safran ou à la tomate	12.-

Provenance des poissons :

Bar : Grèce, Maroc - Gambas : Argentine, Philippines
Poulpe : Espagne, Maroc - Calamar : Espagne, Atlantique (FAO 41) -
Lotte : Espagne, Hollande - Sole : France, Hollande

Provenance des viandes :

Bœuf : Suisse, France – Veau : Suisse, France - Canard : France, Pologne
Espèces de la truffe : « Melanosporum », « Uncinatum »
Tous nos pains et produits de boulangerie proviennent de Suisse