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.

SUGGESTIONS DE SAISON

	Entrée	Plat
Gaspacho de tomates et melon, stracciatella, basilic	18.-	
Tartare de bœuf, burrata crémeuse, saladine d'artichauts, truffe noire de saison	27.-	39.-
Ceviche de loup de mer, gaspacho aux agrumes, avocat, amandes	26.-	36.-

Spaghetti alle vongole veraci	36.-
Ravioli farcis à l'aubergine, déclinaison de tomates, burrata, lamelles de jambon cru	34.-
Tagliolini aglio, olio et peperoncino, tartare de langoustine, persil	36.-
Paccheri aux fruits de mer *(pour 2)*	*par personne* / 52.-

Tataki de thon au sésame, saladine d'haricots verts et d'oignons cébettes, coulis de tomates jaunes	42.-
Black cod mariné au miso, risotto au citron, shiitake, jeunes pousses d'épinards sautées	39.-

Filet mignon de veau rosé, purée de pommes de terre à l'huile d'olive aubergines rôties, jus réduit au thym citronné	58.-

SUGGESTIONS DU CHEF

Carpaccio de gambero rosso d'Italie juste saisie, écrasé d'avocat, agrumes	54.-
Filets de perche du lac Léman meunières, saladine de jeunes pousse, frites country	52.-

Tous nos prix sont en CHF, TVA (8.1%) et service inclus.
La liste de nos allergènes est disponible sur demande auprès de nos équipes.

MENU GRAND THÉÂTRE

68.-

3 Plats

Gaspacho de tomates et melon, stracciatella, basilic

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

Tiramisu maison

MENU MURANO

89.-

4 plats

Menu pour deux personnes par table minimum

Ceviche de loup de mer, gaspacho aux agrumes, avocat, amandes

Risotto 30/30 - Parmesan affiné 30 mois, balsamique traditionnel de Modena affiné 30 ans

Pluma de porc ibérique grillée, déclinaison de carottes, röstis, sauce salmoriglio

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.

Tous nos prix sont en CHF, TVA (8.1%) et service inclus.
La liste de nos allergènes est disponible sur demande auprès de nos équipes.

ANTIPASTI

	Entrée	Plat
Salade aux gambas façon les Trois Verres	26.-	
Salade mesclun	12.-	
Roquette, tomates cerises et lamelles de Grana Padano	15.-	
Vitello tonnato	26.-	45.-
Calamaretti frits et tempura de légumes, sauce raifort	25.-	42.-
Jambon cru ibérique, pane con pomodoro	29.-	
Burrata crémeuse, jambon cru San Daniele, pêche juste snackée	26.-	36.-
Planche d'antipasti, mozzarella de bufflonne, assortiment de charcuteries italiennes, vitello tonnato *(Minimum 2 personnes)*	28.-	*/ personne*

PASTE & RISOTTI

Spaghetti "Cacio e pepe" *Supplément guanciale + 7.-* *Supplément truffe noire de saison, 4 grammes +7.-*	29.-
Orecchiette aux tomates cerises, ail, basilic et burrata tiède	32.-
Ravioli de veau à la sauge, velouté de Grana Padano, jus réduit *Supplément truffe noire de saison, 8 grammes +14-*	32.-
Rigatoni à la carbonara	29.-
Risotto au crabe, pomme granny smith, basilic	32.-
Risotto 30/30 - Parmesan affiné 30 mois, balsamique traditionnel de Modena affiné 30 ans	28.-

PESCE

Calamar grillé d'Italie, caponata d'aubergines, sauce vierge aux agrumes	42.-
Bar entier en croûte de sel ou grillé, légumes vapeur, purée de pommes de terre et sauce méditerranéenne *(Pour deux personnes / 35-40 minutes d'attente)*	138.-

Tous nos prix sont en CHF, TVA (8.1%) et service inclus.
La liste de nos allergènes est disponible sur demande auprès de nos équipes.

CARNE

Pluma de porc ibérique grillée, déclinaison de carottes, röstis, sauce salmoriglio	49.-
Tagliata de bœuf sur lit de roquette et tomates cerises, Grana Padano, frites country	48.-
Escalope de veau « Palermitana » grillée, saladine et tomates cerises	52.-
Côte de bœuf Angus Tomahawk (rassie 4 semaines, 1.2 kg), panaché de légumes sautées, frites country *(Pour deux personnes)*	178.-

CONTORNI

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

Provenance des poissons : Gambas : Argentine - Calamar : Italie - Loup de mer : Grèce, Turquie - Vongole : Italie - Langoustine : Océan Indien occidental - Crabe : Atlantique Nord-Ouest – Thon : Pacifique Centre-Ouest - Black Cod : Pacifique Nord-Est
Provenance des viandes : Boeuf : Suisse – Veau : Suisse – Porc : Espagne
Espèces de la truffe : « Uncinatum », « Tuber Aestivum »
Tous nos pains et produits de boulangerie proviennent de Suisse

Tous nos prix sont en CHF, TVA (8.1%) et service inclus.
La liste de nos allergènes est disponible sur demande auprès de nos équipes.