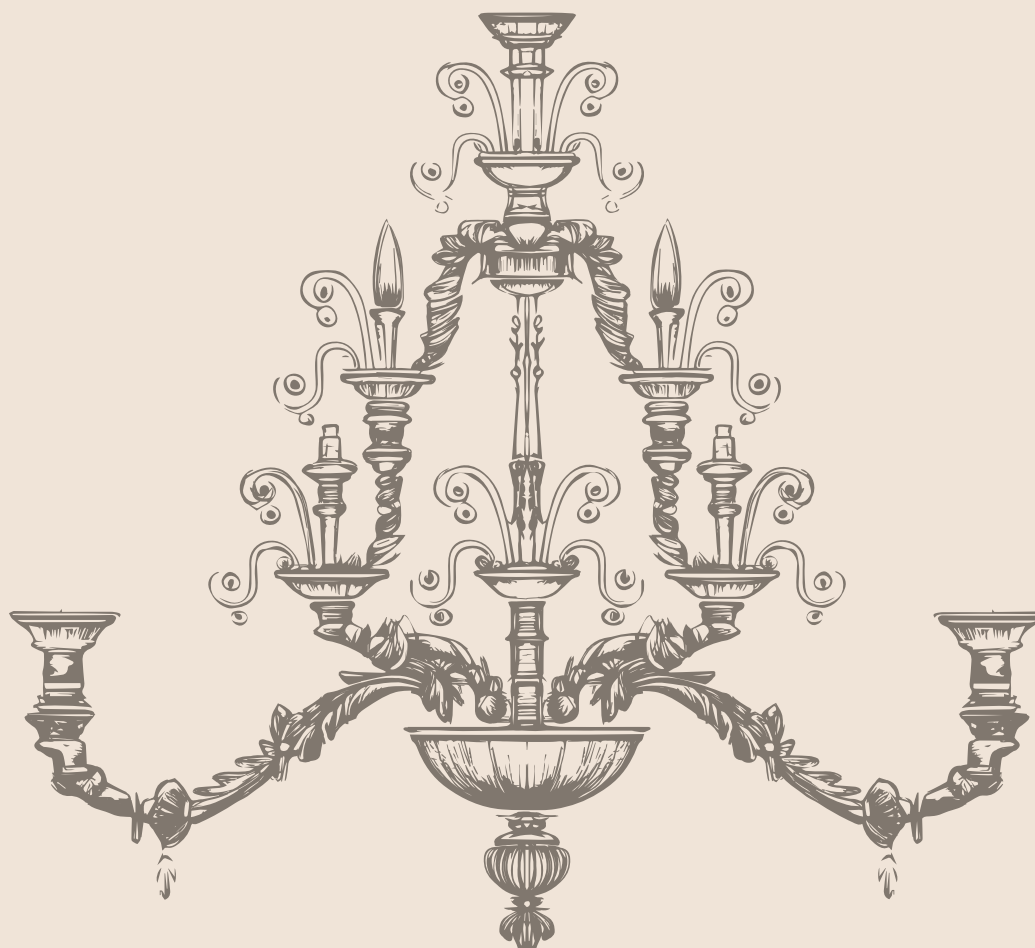




TROIS VERRES

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

3 plats - 69.-



Velouté de courge
Ravioli del plin, parmesan



Tagliata de bœuf
Lit de roquette, tomates cerises, Grana Padano, frites country



Tiramisu della casa

MENU DU CHEF

4 plats - 95.-

5 plats - 109.-



Carte blanche au Chef !

Notre chef Daniele Piccinini vous propose un menu Découverte
autour de plusieurs 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.*

NOTRE CARTE



ANTIPASTI



	Entrée	Plat
Salade mesclun	12.-	
Roquette, tomates cerises et lamelles de Grana Padano	15.-	
Velouté de courge <i>Ravioli del plin, parmesan</i>	16.-	
Tarte fine aux champignons des bois <i>Pommes de terre, mousseline au Grana Padano, huile au persil</i>	21.-	
Vitello tonnato	26.-	42.-
Ceviche de filet de bœuf <i>Courge en texture, graines torréfiées, citron vert</i>	32.-	48.-
Oufs au plat, velouté au parmesan, truffe noire de saison	35.-	48.-
Carpaccio de Saint-Jacques <i>Pomme Granny Smith, céleri croquant, piment rouge, raisin, feta</i>	29.-	45.-
Calamaretti frits d'Italie (selon arrivage) <i>Tempura de légumes, mayonnaise au citron vert</i>	25.-	38.-
Planche d'antipasti, mozzarella de bufflonne, assortiment de charcuteries italiennes, vitello tonnato <i>(Minimum 2 personnes)</i>	28.-	/ personne

PASTE & RISOTTI



Ravioli farcis à la courge <i>Champignons des bois sautés, crème de topinambour, marjolaine</i>	34.-
Paccheri au ragoût de veau, sauce aux bolets	39.-
Tagliolini aux langoustines <i>Émulsion au citron, cipollotto, pain croustillant</i>	36.-
Spaghetti « cacio e pepe »	28.-
Rigatoni à la carbonara	30.-
Ravioli de veau à la sauge : <i>Velouté au Grana Padano, jus réduit</i>	32.-
<i>Sauce au foie gras et à la truffe noire de saison</i>	56.-
Risotto à la caille et aux herbes fines <i>Caille désossée puis glacée, jus corsé à l'estragon</i>	29.-
Risotto à la courge, ricotta salée râpée	29.-
Risotto ou tagliolini aux bolets	32.-

Supplément truffe noire de saison, 8 grammes : +16.-

*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.*

SECONDI

Black cod mariné au miso <i>Purée de chou-fleur, brocoli sauvage rôti, pomme acidulée, jus laqué au miso</i>	39.-
Saint-Jacques snackées à la carbonara <i>Chou noir, guanciale, sauce carbonara</i>	45.-
Bar entier grillé ou en croûte de sel 1.5kg <i>Légumes vapeur, pomme purée, sauce vierge (Minimum 2 personnes)</i>	129.-
Rack d'agneau rôti 300g <i>Artichaut, gnocci croustillants alla romana, pecorino, jus réduit à la menthe</i>	55.-
Tagliata de bœuf <i>Lit de roquette, tomates cerises, Grana Padano, frites country</i>	48.-
Escalope de veau « Palermitana » grillée <i>Saladine et tomates cerises</i>	54.-
Côte de bœuf suisse rassie sur os, 4 semaines 1 kg <i>Légumes sautés, frites country, jus de viande aux bolets</i>	149.-

Supplément truffe noire de saison, 8 grammes : +16.-



DOLCI



Assiette de fromages affinés	18.-
Mini cannolo sicilien à la ricotta (la pièce)	3.50
Tiramisu della casa	14.-
Panna cotta à la vanille <i>Pomme Granny Smith, romarin et huile d'olive</i>	13.-
Millefeuille monté minute <i>Fruits rouges, crème chantilly à la vanille</i>	15.-
Chocolat, peperoncino & amarena <i>Moelleux au chocolat, mascarpone, amarena, grué de cacao</i>	15.-
Café ou thé gourmand <i>Mini cannolo sicilien, panna cotta à la vanille, tiramisu</i>	15.-
Affogato al caffè	15.-
Sgroppino <i>Sorbet au citron et prosecco</i>	15.-
Coupe Colonel <i>Sorbet citron et vodka</i>	18.-

GELATI & SORBETTI



Gelati : vanille, café, pistache, noisette, stracciatella	Une boule 6.-
Sorbetti : citron, mangue, figue, pomme verte, fruits rouges	Deux boules 10.-
	Trois boules 14.-

Provenance des poissons : Calamaretti : Italie - Saint-Jacques : France - Black cod : Alaska -
Langoustine : Écosse - Bar : Grèce

Provenance des viandes : Boeuf : Suisse, Irlande - Agneau : Suisse, Nouvelle-Zélande -
Caille : France, Espagne

Espèce de la truffe : « Uncinatum »

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.