OTTOLENGHI

Menu Simple too

disponible tous les jours, pour l'entièreté de la table.

95 CHF pp

apéritifs

Beignets de chou-fleur et coriandre (v)

entrées

Pain pita, sauce tahini (vg)

Houmous d'haricots blancs, huile d'olive de Kalamata, pignons de pin (vg, gf)

Aubergines aux câpres, tahini, aneth (vg, gf)

Betterave et fenouil aux airelles (v,gf)

plats

Boulettes de poulet grillé, mélasse de grenade

Truite du Jura, pesto d'abricot et coriandre, pickles jalapeños et concombre (gf)

desserts

Clafoutis aux myrtilles et à l'orange (v)

Crème au citron vert et au yuzu, nougatine au sésame (v,gf)

mignardises

Sablés double chocolat, piment urfa (v)

Accord mets et vins (4 verres)

52 CHF pp

Vg: vegan / v: végétarien / gf: sans gluten
Tous nos prix sont en Franc Suisse, service et TVA compris.
Merci de signaler à votre serveur si vous avez des allergies alimentaires. Les informations sur les allergies sont disponibles sur demande.

OTTOLENGHI

Simple too menu

Available daily, for the entire table.

95 CHF pp

nibbles

Cauliflower and coriander fritters (v)

to start

Pita bread, tahini sauce (vg)

White bean hummus, Kalamata olive oil, pine nuts (vg, gf)

Eggplant with capers, tahini, dill (vg, gf)

Beetroot and fennel with cranberries (v, gf)

main

Baked chicken meatballs, pomegranate molasses

Jura trout, apricot and coriander pesto, jalapeño and cucumber pickles (gf)

desserts

Blueberry and orange clafoutis (v)

Lime and yuzu cream, sesame brittle (v, gf)

mignardises

Double chocolate shortbread, urfa pepper (v)

Wine pairing (4 glasses)

52 CHF pp

Vg: vegan / v: vegetarian / gf: gluten free
All prices are in Swiss Francs, including service and VAT.
Please let your waiter know if you have any food allergies.
Allergy Information available on request.