



Pour commencer...

- *Composition de salades (sauce au choix blanche ou balsamique) 12,50.-*
- *Saladine de tomates cerises, basilic cristallisé, poudre de pain aromatisé et burratina à l'huile extra jeune 25.-*
- *Carpaccio de cannette marinée au balsamique et pignons sur jeunes pousses de choux noir 24,50.-*
- *Duo de foie gras maison et pommes Gala cuites au four, sel Maldon et petits triangles aux céréales 26.-*
- *Saladine de quinoa cuit dans le bouillon de légumes, légumes d'hiver, menthe et basilic 22,50.-*
- *Salade de poulpe rôtie, pommes de terre cassées et pousses de salade 25.-*
- *Queues de gambas sauvages en croute de Pain Carasau, cubes de foie gras chaud, gouttes de balsamique aux fruits rouges 27.-*
- *Frisée de calamars rôtis à la poêle et fantaisie du jardin en agro-doux 25,50.-*
- *Carpaccio de thon rouge coupé au couteau, parfum de lime et fleur de sel à la truffe noire 25,50.-*

Afin de pouvoir vous offrir le meilleur service, l'équipe du restaurant Madre Terra vous prie de bien vouloir les informer d'éventuelles intolérances, allergies alimentaires ou aliments non appréciés. Merci!



Pour continuer...

- *Tagliatelle Madre Terra, queues de gambas sauvages, morilles (prov. Europe) 31.-*

- *Tagliatelle au foie-gras et oignon rouge flambé au Marsala et tapenade de truffe 30.-*

- *Tortelli (pâtes au safran) farcis au veau à la Piémontaise, truffe noire, tomates cerises et corail de parmesan 28.-*

- *Risotto Carnaroli, cubes de betterave et filets de perche au citron vert 29,50.-*

- *Maltagliati (pâtes fraîches maison mal coupées) au noir de seiche, julienne de calamars, tomates cerises confites et basilic cristallisé 30.-*



Pour terminer...

- *Souris d'agneau caramélisée au miel de figues (prov. Suisse ou Nouvelle Zélande, cuisson lente) 43.-*
- *Oreille d'éléphant (côte de veau prov. Suisse panée à la vieille façon (220 gr.) 42.-*
- *Filet de Canard à la tapenade de betteraves et oignons rouges, parfum d'oranges sanguines 43.-*
- *Filet de bœuf (prov. Suisse 200 gr.) aux herbes fraîches 45.-*
Le filet de bœuf est accompagné de sauces au choix entre :
 - Beurre monté maison, marbré à notre façon CHF 7.-*
 - sauce au Cannonau CHF 8.-*
 - sauce au foie gras et morilles CHF 10.-*
- *Anguille d'Italie braisée (cuisson lente) à la Vernaccia, herbes aromatiques, sauce de tomates San Marzano 43.-*
- *Filet de truite de mer (prov. France) mi-cuit, parfum de gingembre et agrumes et bouquet de saladin de saison 41.-*
- *Aile de raie (prov. Italie ou France) gratinée au four, radicchio Trevisain et pruneaux au prosecco, eau d'herbes fraîches 44.-*
- *Gambas géantes sauvages cuites au four aux trois parfums et rhum brun 46.-*

Poisson sauvage frais selon arrivage

toutes les assiettes principales sont accompagnées de légumes de saison et pommes de terre du jour maison



Pour le plaisir...

- *Ballon de fruits frais du moment 13.-*
- *Crème brûlée au parfum de café et cannelle 13.-*
- *Cheesecake au verre, senteur des fruits rouges 13.-*
- *Gâteau mignon de pommes, mousse au lait 12,50.-*
- *Tiramisù siphonné à notre façon 12.-*
- *Mariage de mousse au chocolat et mousse au lait et vanille 13.-*
- *Sorbet Madre Terra (monté en salle, min. 2 personnes) 13,50.-*

- *L'assortiment de glaces et sorbets du Madre Terra bl. 3.80.-*
 - *Vanille, moka, pistache, chocolat, caramel, stracciatella*
 - *Citron, abricot, pomme, poire williams, cassis, framboise, fraise*
suppl. chantilly 1,50.-
suppl. liqueur 4.-