

QUINZAINE AUSTRALIENNE

du 26 janvier au 25 février 2017

Starters - Les entrées froides

Surf and Turf

Tartare of australian beef filet, tasmanian mountain pepper and bush tomatoes topped with crab meat and tobicco

Chf.35.-

Mer et Terre

Tartare de filet de bœuf d'Australie, poivre de Tasmanie et tomate du bush du désert surmonté de chair de crabe et œufs de poisson volant

Ceviche of king fish marinated in coconut milk, tasmanian pepper leaves, perls of native lime and avocado

Chf. 32.-

Ceviche de king fish mariné au lait de coco et feuilles de poivre de Tasmanie, perles au citron indigène et avocat

Yogurt and spiced roasted quail breast on a salad of tropical flavours, rosella and beetroot marinated quail egg

Chf. 29.-

Suprême de caille mariné au yaourt et épices sur un lit de salade tropicale, roselle et œuf de caille

Slipper lobster and king prawn on an avocado mosaïque, mango cream and finger limes, sprinkled with kakadu plum powder

Chf. 38.-

Cigale de mer et crevette royale décortiquées sur une mosaïque d'avocat, crème de mangue, citron caviar et poudre de prune de kakadu

Hot Entrees - Les entrées chaudes

Poached oysters on a bed of leek and nori with a lemon aspin butter sauce (6 pieces)

Chf. 38.-

Huîtres pochées sur un lit de poireaux, algue nori et nappées de beurre meunière au lemon aspin

Just seared cubes of wagyu beef on a puree of Granny Smith apple and yuzo, sea urchin and wasabi sauce

Chf. 36.-

Cubismes de bœuf « wagyu » sur une purée de pommes Granny Smith et yuzo, oursins et sauce wasabi

Barbecued Spencer gulf prawns with a sour Thai and coriander salsa, smoked pineapple, sesame parsnips

Chf. 34.-

Crevettes sauvages du golf de Spencer avec une sauce aigre thaï au coriandre, ananas fumé et panais au sésame

FISH - Les Poissons

Filet of wild barramundi of northern Queensland smoked with lemon murtle, wild hibiscus risotto, munthry sauce and ocean sponge Chf. 56.-

Filet de barramundi du nord du Queensland fumé au « lemon murtle », risotto à l'hibiscus et éponge de la mer

Poached red snapper in a nobu and desert lime broth, coriander pesto and cynamon murtle potatoes Chf. 54.-

Pot-au-feu de snapper dans un bouillon de nobu et desert lime, pommes de terre parfumées à la feuille de cannelle sauvage du bush

MEATS - Les Viandes

Australian Lamb rack roasted in paper bark, Jerusalem artichokes and potatoes Macadamia nut pesto, sauce of strawberry eucalyptus Chf. 53.-

Carré d'agneau d'Australie rôti dans une écorce de melaleuca, purée de topinambour et pommes de terre, pesto de noix de macadamia, sauce à l'eucalyptus-fraise

Grilled Kangaroo loin with bush spices, potatoes cooked in wattle seed, quondongs sauce et heritage carrots in a salt and gum leaf crust and lilly pillly Chf. 49.-

Filet de kangourou grillé aux herbes du bush, pommes confites aux graines d'acacias, sauce quondongs et carottes oubliées cuites en croûte de sel et eucalyptus, lilly pillly

Australian "Black Angus", Sondella beef filet, Davidson's plum sauce, sweet potatoes picatta et cinnamon murtle Chf. 58.-

Filet de bœuf d'Australie « Black Angus » Sondella poêlé, sauce à la prune Davidson, picatta de patates douces et feuille de cannelle indigène

Deserts - Les desserts

Classic tropical fruit Pavlova with rosella flower ice-cream Chf. 18.-
Pavlova tropical, glace à la fleur d'hibiscus

Native lime and lemon tart with macadamia nuts crust and wattleseed ice-cream, caramelized quondongs Chf. 18.-

tarte au citron indigène et noix de Macadamia, glace aux graines d'acacia

Cheesecake revisited with mango, vanilla and macadamia nuts ice-cream Chf. 18.-
Cheesecake revisité aux noix de Macadamia, mangue, glace macadamia et vanille

Desert of the day, Dessert du jour Chf. 15.-

MENU OUTBACK

Surf and Turf

Tartare of australian beef filet topped with crab meat and tobicco

Mer et Terre

Tartare de filet de bœuf d'Australie surmonté de chair de crabe et œufs de poisson volant

Yogurt and spiced roasted quail breast on a salad of tropical flavours,

Suprême de caille mariné au yaourt et épices sur un lit de salade tropicale

Grilled Kangaroo loin with bush spices, potatoes cooked in wattle seed

Filet de kangourou grillé aux herbes du bush, pommes confites aux graines d'acacias,

Ou

filet of wild barramundi of northern Queensland smoked with lemon murtle,

Filet de barramundi du nord du Queensland fumé au « lemon murtle », risotto à l'hibiscus

Classic tropical fruit Pavlova with rosella flower ice-cream

Pavlova tropical, glace à la fleur d'hibiscus

CHF. 100.- p.p ou CHF. 150.- p.p. (avec vins) / + chf. 5.- pour barramundi

OPERA HOUSE

Slipper lobster and king prawn on an avocado mosaïque,

mango cream and finger limes, sprinkled with kakadu plum powder

Cigale de mer et crevette royale décortiquées sur une mosaïque d'avocat, crème de mangue

Just seared cubes of wagyu beef on a puree of Granny Smith apple and yuzo,

sea urchin and wasabi sauce

Cubismes de bœuf « wagyu » sur une purée de pommes Granny Smith et yuzo, oursins

Australian Lamb rack roasted in paper bark, Jerusalem artichokes and potatoes

Carré d'agneau d'Australie rôti dans une écorce de melaleuca

OU

Australian "Black Angus", Sondella beef filet, Davidson's plum sauce,

Filet de bœuf d'Australie « Black Angus » Sondella poêlé, sauce à la prune Davidson

Cheesecake revisited with mango, vanilla and macadamia nuts ice-cream

Cheesecake revisité aux noix de Macadamia, mangue, glace macadamia et vanille

CHF. 110.-p.p. ou CHF. 160.- p.p (avec vins) / + chf. 5.- pour bœuf

Menu PACIFIC OCEAN

**Ceviche of king fish marinated in coconut milk, tasmanian pepper leaves,
perls of native lime and avocado**

Ceviche de king fish mariné au lait de coco et feuilles de poivre de Tasmanie,
perles au citron indigène et avocat

**Barbecued Spencer gulf prawns with a sour Thai and coriander salsa,
smoked pineapple, sesame parsnips**

Crevettes sauvages du golf de Spencer avec une sauce aigre thaï au coriandre,
ananas fumé et panais au sésame

**Poached oysters on a bed of leek and nori
with a lemon aspin butter sauce**

Huîtres pochées sur un lit de poireaux, algue nori et nappées de
beurre meunière au lemon aspin

**Poached red snapper in a nobu and desert lime broth, coriander pesto
and cynamon murtle potatoes**

Pot-au-feu de snapper dans un bouillon de nobu et desert lime, pommes de terre
parfumées à la feuille de cannelle sauvage du bush

**Native lime and lemon tart with macadamia nuts crust and wattleseed
ice-cream, caramelized quandongs**

tarte au citron indigène et noix de Macadamia, glace aux graines d'acacias

CHF. 125.- p.p.

Le mot du Chef

Le creuset de toutes les cuisines

On me pose souvent cette question. Mais qu'est-ce que la cuisine australienne??? D'habitude, je réponds par un exemple:

Donnez du poisson, du riz et de l'ail à un Malto-Australien, à un Gréco-australien, à un Italo-Australien ou encore à un Libano-australien et laissez-leur le choix des condiments.. Ils vous feront tous des plats très différents mais qui sont tous parfaitement australiens.

Chez nous, on dit que notre cuisine est: méditerranéenne ou en anglais "East meets West".

Notre cuisine est influencée par les ingrédients et les techniques culinaires des pays asiatiques et surtout du Sud-Est ainsi que le Japon. Si nous ne possédons pas de tradition culinaire spécifique ou régionale, nous avons une force qui est à la fois la multiplicité de nos traditions et notre ouverture d'esprit.

Dans cette carte, vous pourrez déguster des produits frais provenant directement d'Australie. J'aime les apprêter à ma façon en les mariant avec des produits du bush australien. Par exemple, le wattle seed, la tomate du bush ou encore le "lemon murtle". Autrefois, les aborigènes utilisaient ces condiments dans leur cuisine.

Aujourd'hui, très peu de gens savent les apprêter.

Enjoy it!

*Craig Penlington
Chef de cuisine*

Histoire sur le "bushtucker"

*Installés sur ce grand territoire depuis des temps immémoriaux, les aborigènes sont pour ainsi dire les seuls à pouvoir vivre sous ce climat inhospitalier. **La connaissance de cet environnement est l'essence même de leur culture.** Ils savent parfaitement utiliser ces ressources pour en tirer le maximum de bénéfices. **Dans la culture aborigène, tout est à prendre, rien n'est à jeter !** Mais attention, on ne prend que ce dont on a besoin afin de préserver l'équilibre fragile de la nature. Pêche, chasse, agriculture et/ou élevage en fonction des régions, les aborigènes vivent en majorité du « bushtucker ».*

Ils exploitent toutes les saveurs de l'environnement australien et honorent chaque saison pour la nourriture qu'elle apporte (célébration de la mite de Bogong de novembre à janvier dans le sud du New South Wales).

Lorsque les premiers colons blancs débarquèrent sur le continent, certains apprirent à utiliser le savoir aborigène pour se nourrir. Ceux-là auraient d'ailleurs survécu plus longtemps que les autres. Cependant, les occidentaux ont toujours eu du mal à s'habituer à certains mets comme les racines. Pourtant, ces aliments sont de précieuses sources de bienfaits et utilisés dans un grand nombre de remèdes modernes.

Australie 2017