

ENVIE DE DOUCEUR / DESSERTS

Crème au chocolat noir au poivre de Cubèbe, glace tournesol, praliné, tuile au grué, émulsion cacao ✓⊗	CHF 18.-
Dark chocolate and Cubeb pepper cream, sunflower ice cream, praline, cocoa nib tuile, cocoa emulsion	
Religieuse diplomate à la vanille, textures autour du panais, gelée de vinaigre de cidre, glace au panais ✓	CHF 18.-
Vanilla diplomat religieuse, parsnip textures, cider vinegar jelly, parsnip ice cream	
Éphémère au yaourt, biscuit madeleine, coulis mangue-passion au safran, sorbet mangue, dentelle croustillante ✓	CHF 18.-
Yogurt éphémère, madeleine sponge, saffron mango-passion coulis, mango sorbet, crispy lace tuile	
Suprêmes de mandarines, chantilly vanille, crème de marron, crumble noisette, meringue croustillante ✓⊗⊗	CHF 18.-
Mandarin supremes, vanilla chantilly, chestnut cream, hazelnut crumble, crispy meringue	
Assiette de sorbets et glaces maison	CHF 4.- par boule / per scoop
Homemade sorbets and ice cream	
Assiette de fromages de la fromagerie Hanke	CHF 25.-
Selection of cheeses from Hanke fromagerie	

MENUS DÉGUSTATIONS

TASTING MENUS

MENU 3 SERVICES / 3-COURSE MENU

Entrée + Plat + Fromage ou Dessert

Starter + Main + Cheese or Dessert

CHF 85.-

MENU 4 SERVICES / 4-COURSE MENU

Entrée + Poisson + Viande + Fromage ou Dessert

Starter + Fish or Meat + Cheese or Dessert

CHF 110.-

Les poissons proviennent de Suisse et France.

Les viandes proviennent de Suisse. Prix nets en CHF, TVA 8.1%, service compris.

Fish come from Switzerland and France. Meats from Switzerland.

Net prices in CHF, 8.1% VAT, service included.

Les plats sont adaptables selon les possibilités du chef en matière d'allergènes.

N'hésitez pas à poser vos questions au personnel de salle.

The dishes can be adapted according to the chef's capabilities regarding allergens.

Please feel free to ask any questions to the dining room staff.



LA CARTE MENU





Chaque saison nous inspire : les fruits des vergers, les spécialités locales, les trésors de nos forêts. Nous nous engageons dans une démarche durable, en collaboration avec des producteurs locaux passionnés. Le Chef Fabien Manzoni incarne cette philosophie naturelle, en proposant une cuisine respectueuse et gourmande, aussi vivifiante que l'air alpin, nourricière comme nos terres, et créative et végétale.

Each season inspires us: fruits from the orchards, local specialties, and treasures from our forests. We are committed to a sustainable approach, working with passionate local producers. Chef Fabien Manzoni embodies this natural philosophy, offering a respectful and delicious cuisine, as invigorating as the alpine air, nourishing like our lands, and naturally creative and plant-based.

Fabien Manzoni
Chef
et son équipe -

ENTRÉES / STARTERS

Cannelloni de paleron confit à la coriandre, poireaux fondants, croustillant au sabayon de poireaux, **CHF 22.-**
bouillon de bœuf à la moelle

Braised beef chuck cannelloni with coriander, melting leeks, crispy leek sabayon, beef bone marrow jus

Palet de carottes confites du Domaine de La Perrole, tartare de carottes de couleur, sauce au safran **CHF 20.-**
Confit carrot palet from Domaine de La Perrole, heirloom carrot tartare, saffron sauce

Œuf parfait de la ferme des Trois Épis, risotto d'orge perlé aux légumes racines, velouté de panais, **CHF 22.-**
vinaigrette à l'huile de Sévery

Perfect farm egg from La Ferme des Trois Épis, pearl barley risotto with root vegetables, parsnip
velouté, Sévery oil vinaigrette

Quenelles de brochet du lac, citron, caviar de brochet, gel d'absinthe, sauce écrevisses à l'absinthe **CHF 25.-**
Pike quenelles from the lake, lime, pike caviar, absinthe gel, crayfish absinthe sauce

Noix de Saint-Jacques snackées, courge potimarron, purée à la camomille, sauce coraillée à la
bergamote

Seared scallops, red kuri squash, chamomile purée, coral sauce with bergamot

Marbré de foie gras de canard cuit, coing caramélisé, zestes de combava, brioche à la tonka **CHF 26.-**
Cooked duck foie gras marbled terrine, caramelised quince, kaffir lime zest, tonka bean brioche



PLAT VÉGÉTARIEN
VEGETARIAN DISH



PLAT VÉGAN
VEGAN DISH



CONTIENT DES NOIX
CONTAINS NUTS



SANS GLUTEN
GLUTEN FREE



SANS LACTOSE
LACTOSE FREE

PLATS DISHES

Dos de chevreuil doré au sautoir, déclinaison de chou-fleur, chou noir Cavolo Nero, **CHF 55.-**
sauce Périgourdine

Pan-roasted venison loin, cauliflower medley, Cavolo Nero black kale, Périgourdine sauce

Suprême de volaille des Trois Lacs, échalotes caramélisées, ail confit, pommes
dauphines à la truffe noire Melanosporum, sauce poulette **CHF 48.-**

Cinq Lacs chicken supreme, caramelized shallots, confit garlic, Melanosporum black
truffle dauphine potatoes, poulette sauce

Filet de bœuf suisse, scorsonères fondants et croustillants, champignons glacés, lard
paysan, jus court légèrement acidulé **CHF 55.-**

Swiss beef fillet, tender and crispy salsify, glazed mushrooms, country bacon, lightly
tangy short jus

Saumon suisse cuit vapeur, choux de Bruxelles mijotés, purée de citron confit,
châtaigne, fumet crémé vanillé **CHF 48.-**

Swiss steamed salmon, braised Brussels sprouts, preserved lemon purée, chestnut,
vanilla cream fumet

Filet de turbot snacké, gnocchis de topinambour, crumble de peau de topinambour,
fumet réduit au vin jaune **CHF 55.-**

Pan-seared turbot fillet, Jerusalem artichoke gnocchi, Jerusalem artichoke skin crumble,
vin jaune fish fumet reduction

Risotto de céleri-rave et truffe noire melanoporum, fleur de céleri, condiment
balsamique et sauce végétale **CHF 45.-**

Black truffle and celeriac risotto, celery flower, balsamic reduction, vegetable emulsion

Toute demande particulière hors carte sera facturée CHF 15.- en supplément du plat
Any special request outside the menu includes an additional 15 CHF per dish

POUR ACCOMPAGNER VOTRE PLAT ADDITIONAL SIDE DISHES

Pommes de terre grenailles rôties aux aromates et sel de Bex
Roasted baby potatoes with aromatic herbs and Bex salt

Potimarron glacé au miel et graines de courge
Honey-glazed red kuri squash with pumpkin seeds

Tombée d'épinards à l'ail et à la muscade
Wilted spinach with garlic and nutmeg