

ENVIE DE DOUCEUR / DESSERTS

Crème au chocolat noir au poivre de Cubèbe, glace tournesol, praliné, tuile au grué, émulsion cacao

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

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

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

Mandarin supremes, vanilla chantilly, chestnut cream, hazelnut crumble, crispy meringue

Assiette de sorbets et glaces maison

Homemade sorbets and ice cream

Assiette de fromages de la fromagerie Hanke

Selection of cheeses from Hanke fromagerie

CHF 18.-

CHF 18.-

CHF 18.-

CHF 18.-

CHF 4.-
par boule / per scoop

CHF 25.-

MENUS DÉGUSTATIONS
TASTING MENUS

MENU 3 SERVICES / 3-COURSE MENU

Entrée + Plat + Fromage ou Dessert

CHF 85.-

Starter + Main + Cheese or Dessert

MENU 4 SERVICES / 4-COURSE MENU

Entrée + Poisson + Viande + Fromage ou Dessert

CHF 110.-

Starter + Fish or Meat + Cheese or Dessert

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

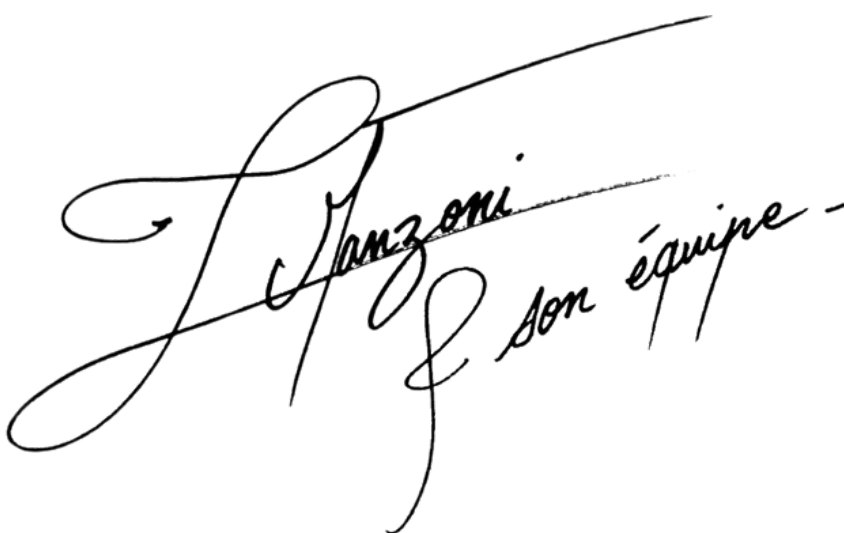




Chaque saison nous inspire : les fruits des vergers, les spécialités locales, les trésors de nos forêts. Nous nous engageons dans une démarche durable, en collaboration avec des producteurs locaux passionnés. Le Chef Fabien Manzoni incarne cette philosophie naturelle, en proposant une cuisine respectueuse 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.

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 CHF 26.-
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 CHF 48.-
dauphines à la truffe noire Melanosporum, sauce poulette

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 CHF 55.-
paysan, jus court légèrement acidulé

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, CHF 48.-
châtaigne, fumet crémé vanillé

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, CHF 55.-
fumet réduit au vin jaune

Pan-seared turbot fillet, Jerusalem artichoke gnocchi, Jerusalem artichoke skin crumble, vin jaune fish fumet reduction
- Risotto de céleri-rave et truffe noire melanosporum, fleur de céleri, condiment CHF 45.-
balsamique et sauce végétale

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 CHF 8.-
Roasted baby potatoes with aromatic herbs and Bex salt
- Potimarron glacé au miel et graines de courge CHF 8.-
Honey-glazed red kuri squash with pumpkin seeds
- Tombée d’épinards à l’ail et à la muscade CHF 8.-
Wilted spinach with garlic and nutmeg