

ENTRÉES | STARTERS

- 

**ESCALOPE DE FOIE GRAS POCHÉE, RHUBARBE EN JEU DE TEXTURES ET BOUILLON DE POULE CORSÉ
AU POIVRE DE SICHUAN VAUDOIS** 28.-
Poached foie gras escalope, medley of rhubarb and rich chicken consommé with Sichuan pepper from Vaud
- 

**ŒUF PARFAIT DE LA FERME DES TROIS ÉPIS, LENTILLES BELUGA, VELOUTÉ DE BROCOLI
ET CRÈME FRAÎCHE DE CHEZ ÉRIC** 22.-
Poached egg from Ferme des Trois Épis, Beluga lentils, broccoli velouté and fresh cream from Éric
- 

**CHAIR DE TOURTEAU AU NATUREL, ARTICHAUT CAMUS EN SALADE, BISQUE AU LAIT DE COCO
ET CITRON BERGAMOTE** 28.-
Fresh crab meat, Camus artichoke salad, spider crab bisque with coconut milk and bergamot lemon
- 

**SAUMON SUISSE MARINÉ BRÛLÉ À LA FLAMME, CHOU-FLEUR DÉLICAT AU BASILIC
ET CROUSTILLANT DE CHOU-FLEUR, VINAIGRETTE AU KALAMANSI** 25.-
Flame-seared Swiss marinated salmon, basil-infused cauliflower and crispy cauliflower, kalamansi vinaigrette
- 

**POIREAUX FONDANTS DE CHEZ PIERRE-ALAIN EN MOSAÏQUE ET NORI, CAVIAR D'AUBERGINE
AU MISO DE RIZ, VINAIGRETTE AUX NOIX ET VINAIGRE DE POMME** 22.-
Mosaic-style fondant leeks from Pierre-Alain with nori, eggplant caviar with rice miso and apple vinegar walnut vinaigrette

PLATS | MAINS

- 

**POITRINE DE VEAU BRAISÉE PUIS SNACKÉE, POLENTA CRÉMEUSE, BROCCOLINI
ET DEMI-GLACE DE VEAU À LA MENTHE** 50.-
Braised then pan-seared veal breast, creamy polenta, broccolini and veal jus with mint
- 

**JARRET D'AGNEAU IGP SUISSE CUIT 8H, ROULÉ DE POMME DE TERRE CONFITE, MIJOTÉ DE FÈVES
ET JUS COURT AU THYM** 50.-
8-hour slow-cooked Swiss IGP lamb shank, confit potato roll, stew broad beans and thyme jus
- 

**PALERON DE BŒUF MIJOTÉ À LA BIÈRE, CAROTTES GLACÉES AU MIEL, POMME DAUPHINE
À L'ESTRAGON ET JUS COURT À L'ESTRAGON** 52.-
Beer-braised beef chuck, honey-glazed carrots, tarragon pommes dauphines and tarragon jus
- SANDRE DU LAC MAJEUR CUIT À LA VAPEUR, TORTELLINI AUX CHAMPIGNONS,
MINI-LÉGUMES PRIMEURS GLACÉS, FUMET DES SOUS-BOIS** 48.-
Lake Maggiore pike-perch, gently steamed, mushroom tortellini, glazed baby seasonal vegetables, woodland fumet
- 

**OMBLE CHEVALIER, ARTICHAUT VIOLET EN BARIGOULE, FINE PURÉE À LA CARDAMOME
ET FUMET AU VIN JAUNE** 48.-
Arctic char, violet artichoke barigoule, cardamom purée, vin jaune fumet
- 

**TATIN DE TOMATES DE LA PERROLE, SABLÉ AU PARMESAN, CRUDESCENCE DE TOMATES VERTES
ET OIGNONS NOUVEAUX, SAUCE MARJOLAINE** 42.-
La Perrole tomato Tatin, parmesan shortbread sablé, green tomato crudités and spring onions, marjoram sauce

ACCOMPAGNEMENTS | SIDE DISHES

- POMMES DE TERRE GRENAILLE RÔTIES AUX AROMATES**

Herb-roasted new potatoes

8.-
- BROCOLIS VAPEUR, AMANDES ET HUILE D'OLIVE**

Steamed broccoli with almonds and olive oil

8.-
- TOMBÉE D'ÉPINARDS À L'AIL ET À LA NOIX DE MUSCADE**

Sautéed spinach with garlic and nutmeg

8.-

DESSERTS

- CHARLOTTE AUX FRAISES À NOTRE FAÇON, DACQUOISE À LA NOISETTE VAUDOISE, COULIS ET SORBET À LA FRAISE**

Summer signature strawberry charlotte with Vaud hazelnut dacquoise, strawberry coulis and strawberry sorbet

18.-
- BLANC-MANGER À L'ŒUF ET CITRON VERT, DÉCLINAISON D'ABRICOT, GEL À L'ABRICOT, HUILE DE CÉLERI ET GLACE ABRICOT**

Blanc-Manger with egg and lime, Apricot variation, apricot gel, celery oil, and apricot ice cream

18.-
- TARTE AU CHOCOLAT AU LAIT TREMBLOTANTE, FRAMBOISE ET POIVRON LÉGÈREMENT PIMENTÉ ET SORBET FRAMBOISE-POIVRON**

Milk chocolate tart, lightly spiced pepper and raspberry and raspberry-pepper sorbet

18.-
- BISCUIT VAPOREUX AU CACAO, CRÈME ALBA VÉGANE, MÉLI-MÉLO DE CAROTTES ET MELON CHARENTAIS, SORBET CAROTTE**

Light cocoa sponge cake, vegan Alba cream, medley of carrots and Charentais melon, carrot sorbet

18.-

SÉLECTION DE GLACES ET SORBETS DU MOMENT
Selection of seasonal ice creams and sorbets

par boule 4.-
per scoop

MENUS DÉGUSTATION TASTING MENUS

MENU 3 SERVICES 3-COURSE MENU

Entrée | Starter
Plat | Main
Fromage ou Dessert | Cheese or Dessert

CHF 90.-

MENU 4 SERVICES 4-COURSE MENU

Entrée | Starter
Poisson | Fish
Viande | Meat
Fromage ou Dessert | Cheese or Dessert

CHF 115.-

LABEL FAIT MAISON



CONTIENT DES NOIX
CONTAINS NUTS



PLAT VÉGÉTARIEN
VEGETARIAN DISH



SANS GLUTEN
GLUTEN FREE



SANS LACTOSE
LACTOSE FREE