

ENTRÉES | STARTERS

	TERRINE DE FOIE GRAS AU NATUREL, FIGUES RÔTIES, VINAIGRE BALSAMIQUE ET BRIOCHE VANILLÉE <i>Foie Gras Terrine, Roasted Figs, Balsamic Vinegar and Vanilla Brioche</i>	28.-
	ŒUF PARFAIT DE LA FERME DES TROIS ÉPIS, LENTILLES BELUGA, VELOUTÉ DE BROCOLI ET CRÈME FRAÎCHE DE CHEZ ÉRIC <i>Poached egg from Ferme des Trois Épis, Beluga lentils, broccoli velouté and fresh cream from Éric</i>	22.-
	CHAIR DE TOURTEAU AU NATUREL, ARTICHAUT CAMUS EN SALADE, BISQUE AU LAIT DE COCO ET CITRON BERGAMOTE <i>Fresh crab meat, Camus artichoke salad, spider crab bisque with coconut milk and bergamot lemon</i>	28.-
	SAUMON SUISSE MARINÉ BRÛLÉ À LA FLAMME, CHOU-FLEUR DÉLICAT AU BASILIC ET CROUSTILLANT DE CHOU-FLEUR, VINAIGRETTE AU KALAMANSI <i>Flame-seared Swiss marinated salmon, basil-infused cauliflower and crispy cauliflower, kalamansi vinaigrette</i>	25.-
	POIREAUX FONDANTS DE CHEZ PIERRE-ALAIN EN MOSAÏQUE ET NORI, CAVIAR D'AUBERGINE AU MISO DE RIZ, VINAIGRETTE AUX NOIX ET VINAIGRE DE POMME <i>Mosaic-style fondant leeks from Pierre-Alain with nori, eggplant caviar with rice miso and apple vinegar walnut vinaigrette</i>	22.-

PLATS | MAINS

	POITRINE DE VEAU BRAISÉE PUIS SNACKÉE, POLENTA CRÉMEUSE, BROCCOLINI ET DEMI-GLACE DE VEAU À LA MENTHE <i>Braised then pan-seared veal breast, creamy polenta, broccolini and veal jus with mint</i>	50.-
	JARRET D'AGNEAU IGP SUISSE CUIT 8H, ROULÉ DE POMME DE TERRE CONFITE, MIJOTÉ DE FÈVES ET JUS COURT AU THYM <i>8-hour slow-cooked Swiss IGP lamb shank, confit potato roll, stew broad beans and thyme jus</i>	50.-
	SUPRÊME DE CAILLE RÔTI, CŒUR DE SUCRINE BRAISÉ À LA TRUFFE D'ÉTÉ, FIGUES ET JUS COURT LÉGÈREMENT ACIDULÉ <i>Roasted quail supreme, braised baby gem lettuce with summer truffle, figs and lightly tangy jus</i>	52.-
	SANDRE DU LAC MAJEUR CUIT À LA VAPEUR, TORTELLINI AUX CHAMPIGNONS, MINI-LÉGUMES PRIMEURS GLACÉS, FUMET DES SOUS-BOIS <i>Lake Maggiore pike-perch, gently steamed, mushroom tortellini, glazed baby seasonal vegetables, woodland fumet</i>	48.-
	OMBLE CHEVALIER SNACKÉ, MIJOTÉ DE COCOS DE PAIMPOL AU BASILIC, JUS DE MOULES CRÉMÉ ET CITRON VERT <i>Pan-seared Arctic char, braised Paimpol beans with basil, creamy mussel jus and lime</i>	48.-
	TATIN DE TOMATES DE LA PERROLE, SABLÉ AU PARMESAN, CRUDESCENCE DE TOMATES VERTES ET OIGNONS NOUVEAUX, SAUCE MARJOLAINE <i>La Perrole tomato Tatin, parmesan shortbred sablé, green tomato crudités and spring onions, marjoram sauce</i>	42.-

ACCOMPAGNEMENTS | SIDE DISHES

	POMMES DE TERRE GRENAILLE RÔTIES AUX AROMATES <i>Herb-roasted new potatoes</i>	8.-
	BROCOLIS VAPEUR, AMANDES ET HUILE D'OLIVE <i>Steamed broccoli with almonds and olive oil</i>	8.-
	TOMBÉE D'ÉPINARDS À L'AIL ET À LA NOIX DE MUSCADE <i>Sautéed spinach with garlic and nutmeg</i>	8.-

DESSERTS

	SUBLIMATION DE FIGUES AU CHOCOLAT ET GLACE À LA FEUILLE DE FIGUIER <i>Summer signature figs and chocolate desert, fig leaf ice cream</i>	18.-
	BLANC-MANGER À L'ŒUF ET CITRON VERT, DÉCLINAISON D'ABRICOT, GEL À L'ABRICOT, HUILE DE CÉLERI ET GLACE ABRICOT <i>Blanc-Manger with egg and lime, Apricot variation, apricot gel, celery oil, and apricot ice cream</i>	18.-
	CHARLOTTE AUX FRAISES À NOTRE FAÇON, DACQUOISE À LA NOISETTE VAUDOISE, COULIS ET SORBET À LA FRAISE <i>Summer strawberry signature, with Vaud hazelnut dacquoise, strawberry coulis and strawberry sorbet</i>	18.-
	BISCUIT VAPOREUX AU CACAO, CRÈME ALBA VÉGANE, MÉLI-MÉLO DE CAROTTES ET MELON CHARENTAIS, SORBET CAROTTE <i>Light cocoa sponge cake, vegan Alba cream, medley of carrots and Charentais melon, carrot sorbet</i>	18.-
SÉLECTION DE GLACES ET SORBETS DU MOMENT <i>Selection of seasonal ice creams and sorbets</i>		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