

LES ENTRÉES

TARAMA LÉGÈREMENT CITRONNÉ, BLINIS 21
Lemon flavoured tarama, blinis

6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE GRATINÉS AU BEURRE AILLÉ ET CONFIT DE TOMATE 30
6 burgundy snails gratinated with garlic butter and tomato confit

PÂTÉ EN CROÛTE AU FOIE GRAS, PICKLES DE LÉGUME 32
Foie gras meat pie, vegetable pickles

STRACCIATELLA, JAMBON DE PARME, PÊCHES ET AMANDES 34
Stracciatella, Parma ham, peaches and almonds

SAUMON FUMÉ, CRÈME FRAÎCHE À LA CIBOULETTE ET BAIES ROSES 36
Smoked salmon, cream with chive and pink pepper

TARTARE DE THON AU SOJA ET CORIANDRE, GUACAMOLE ÉPICÉ 44
Tuna tartare with soy and coriander, spicy guacamole

CROMESQUIS DE REBLOCHON, ŒUF POCHÉ, NOIX, SALADE FRISÉE ET MIZUNA, VINAIGRETTE ÉPICÉE 28
Reblochon breaded balls, poached egg, walnuts, curly endive and mizuna salad, spicy vinaigrette



LES SPÉCIALITÉS DE LA FERME

TARTIFLETTE AU REBLOCHON FERMIER 36
Tartiflette with farmhouse Reblochon

FONDUE SUISSE, POMMES DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS 38/PERS
Swiss fondue, jacket potatoes



LES SUGGESTIONS DU DÉJEUNER

TOMATES DE PLEIN CHAMP, BURRATA, PESTO ET PIGNONS DE PIN 28
Tomatoes, burrata, pesto and pine nuts

SALADE « LA FERME SAINT-AMOUR » COMME UNE NIÇOISE 30
Niçoise-style “La Ferme Saint-Amour” salad

CHEESEBURGER, KETCHUP AU SÉSAME, BACON ET POMMES FRITES 32
Cheeseburger, sesame seeds ketchup, bacon and French fries



SWISS GRILL

BAVETTE, AIL CONFIT ET THYM · 200GR 36
Flank beef, garlic confit and thyme

ENTRECÔTE · 300GR 54
Ribeye beef

CÔTE DE BŒUF · 1KG - POUR 2 145/PERS
Prime beef rib - for 2

SAUCE BÉARNAISE, POMMES ALLUMETTES
Bearnaise sauce, French fries



CUISINE D’HIVER PAR ÉRIC FRECHON

Prix nets en CHF, service compris - Net prices in CHF, service included

LES PLATS

RAVIOLES DE CHÈVRE FRAIS, TOMATES CERISES, RIQUETTE ET PIGNONS DE PIN 46
Fresh goat cheese ravioli, cherry tomatoes, arugula and pine nuts

SUPRÊME DE VOLAILLE DORÉ AU SAUTOIR, PIPERADE RELEVÉE, GRENAILLES CONFITES 48
Pan-fried chicken breast, spicy piperade, baby potato confit

TARTARE DE BŒUF AU CITRON, OLIVES, TOMATES CONFITES ET PARMESAN 44
Beef tartare with lemon, olives, sun-dried tomatoes and parmesan

VITELLO TONNATO, CÂPRES ET PARMESAN 48
Vitello tonnato, capers and parmesan

CABILLAUD CUISINÉ AU CONFIT DE TOMATE, GINGEMBRE ET BASILIC, BEURRE BATTU AU CITRON 44
Cod fish cooked in a tomato confit, ginger and basil, whipped butter with lemon

DAURADE ROYALE SNACKÉ À LA PLANCHA, VIERGE DE TOMATES, CÂPRES ET BASILIC 52
A la plancha snacked gilthead sea bream, virgin olive oil with tomatoes, capers and basil



LES DESSERTS

CARPACCIO D'ANANAS MARINÉ À LA CORIANDRE ET MENTHE FRAÎCHE, SORBET CITRON VERT 16
Pineapple carpaccio marinated with coriander and fresh mint, lime sorbet

CRÈME BRÛLÉE À LA VERVEINE 16
Verbena crème brûlée

ÎLE FLOTTANTE, CRÈME ANGLAISE À LA VANILLE, CAMEL 16
Île flottante whipped eggs, vanilla custard, caramel

MOUSSE AU CHOCOLAT GRAND CRU, CRUMBLE CHOCOLAT ET CAMEL ÉPICÉ 16
Grand Cru chocolate mousse, chocolate and spicy caramel crumble

CLAFOUTIS AUX ABRICOTS ET AMANDES, GLACE VANILLE 16
Apricot and almond clafoutis, vanilla ice cream

GLACES ET SORBETS 4 LA BOULE
Ice creams and sorbets



EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS

CHAMPAGNE

N.M « Réserve Cuvée » Veuve Clicquot 160

BLANC
CROZES HERMITAGE
2021 Les Bruclas Vendome 60

ROSÉ
CÔTES DE PROVENCE
2023 La Grande Réserve
Domaine de la Rouillère 55

ROUGE
EN VALAIS
2023 La Mourzière P.N.
Sandrine Caloz 55

MARGAUX
2018 « Blason d’Issan »
Château d’Issan 60