

LES ENTRÉES

SOUPE À L'OIGNON DE LA FERME SAINT-AMOUR INFUSÉE AUX BOURGEONS DE SAPIN, ESPUMA DE VACHERIN 28

« La Ferme Saint-Amour » style onion soup infused with fir buds, Vacherin cheese espuma

CŒUR DE BURRATA, JAMBON DE PARME, POIRE ET NOISETTES 36

Burrata heart, Parma ham, pear and hazelnuts

ŒUF MOLLET CROUSTILLANT, CHAMPIGNONS SAUTÉS, JUS DE PERSIL PLAT 36

Crispy soft-boiled egg, sautéed mushrooms, parsley juice

GRAVLAX DE SAUMON, YAOURT AU CITRON, HUILE D'ANETH ET ŒUFS DE POISSON FUMÉS 38

Salmon gravlax, lemon yogurt, dill oil and smoked fish roe

TEMPURA DE GAMBAS, MAYONNAISE PARFUMÉE AU TANDOORI, CITRON ET CORIANDRE 46

Prawn tempura, tandoori flavoured mayonnaise, lemon and coriander

ARTICHAUT ENTIER, SALADE FRISÉE, COPEAUX DE FOIE GRAS, NOISETTES 38

Whole artichoke, curly endive, foie gras shavings, hazelnuts

6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE EN COQUILLES GRATINÉS À L'AIL ET AU PERSIL 28

6 Burgundy snails gratinated with garlic and parsley

SALADE DE CRABE DES NEIGES, AVOCAT, POMELO, MIEL ET GRAINES DE CORIANDRE 52

Snow Crab salad, avocado, pomelo, honey and coriander seeds

TARTARE DE THON RAFRAÎCHI À LA MENTHE, YAOURT FUMÉ ET PISTACHES 44

Tuna tartare refreshed with mint, smoked yogurt and pistachios

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT AU PAIN D'ÉPICES, FINE GELÉE À LA MANDARINE CHUTNEY AUX FRUITS D'HIVER 48

Semi-cooked duck foie gras with gingerbread, mandarin jelly, winter fruit chutney



LES SPÉCIALITÉS DE LA FERME

FONDUE DE FROMAGES ALPINS 38

Alpine cheese fondue

OU À LA TRUFFE NOIRE 78

Or with black truffle

COQUILLETTES POUR ENFANTS GÂTÉS, JAMBON, APPENZELLER ET TRUFFE NOIRE 68

Pasta shells for spoiled kids, ham, Appenzeller cheese and black truffle

VOL-AU-VENT, FRICASSÉE DE RIS DE VEAU AUX MORILLES ET VOLAILLE, SAUCE SUPRÊME AU VIN JAUNE 56

Patty shell, sweetbread fricassee with morels and chicken, supreme sauce with yellow wine



LES PÂTES

RAVIOLES DE RICOTTA, BURRATA, PARMESAN, BEURRE DE SAUGE ET PIGNONS DE PIN 48

Ricotta ravioli, burrata, parmesan, sage butter and pine nuts

RISOTTO D'ORZO AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES, HERBES FRAÎCHES ET PARMESAN 44

Orzo risotto with wild mushrooms, fresh herbs and parmesan



LES POISSONS

SAUMON LABEL ROUGE, RIZ VÉNÉRÉ, BEURRE BLANC AUX ŒUFS DE POISSON 46

« Label Rouge » salmon, black rice, white butter sauce with fish roe

NOIX DE SAINT-JACQUES CUITES AU BEURRE DE TRUFFE NOIRE, GNOCCHIS DE CHÂTAIGNE 54

BOUILLON INFUSÉ AUX CHAMPIGNONS

Scallops cooked in black truffle butter, chestnut gnocchi, mushroom-infused broth

LOUP SAUVAGE RÔTI ENTIER, BEURRE BLANC – POUR 2 PERS 95/PERS

Whole roasted sea bass, white butter sauce – For 2

CUISINE D'HIVER PAR ÉRIC FRECHON



NET PRICES IN CHF - SERVICE INCLUDED - CHECKS ARE NOT ACCEPTED
ALLERGEN GUIDANCE AND MEAT ORIGINE INFORMATION ARE AVAILABLE UPON REQUEST

LES VIANDES

SUPRÊME DE VOLAILLE DORÉ AU SAUTOIR, LÉGUMES RACINES, CHAMPIGNONS ET CHÂTAIGNES 46
Pan-fried chicken breast, root vegetables, mushrooms and chestnuts

TARTARE DE BŒUF TAILLÉ AU COUTEAU, GRUYÈRE ET NOIX, FRITES, SALADE 54
Knife-cut beef tartare, Gruyère cheese and walnuts, French fries, salad

BŒUF BRAISÉ AU MISO ROUGE, PURÉE DE CAROTTE PARFUMÉE AU GINGEMBRE 52
Red miso-braised beef, carrot purée flavoured with ginger

FILET DE BŒUF DORÉ AU SAUTOIR, GNOCCHIS ET ÉPINARDS GRATINÉS AU GORGONZOLA 85
Pan-fried beef fillet, gnocchi and spinach gratinated with gorgonzola

CANARD RÔTI AUX ÉPICES, PURÉE DE PATATE DOUCE AU FOIE GRAS 58
Roasted duck with spices, sweet potato purée with foie gras

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE AUX ÉPICES, CAROTTES ET OIGNONS AU CUMIN – À PARTAGER 69/PERS
Slow-cooked lamb shoulder with spices, carrots and onions with cumin – To share



SWISS GRILL

FAUX-FILET SUISSE CUIT À LA PLANCHA, FRITES ET CŒUR DE SUCRINE AUX FINES HERBES 56
A la plancha Swiss beef sirloin, French fries and sucrine lettuce heart with herbs

ENTRECÔTE SUISSE CUITE À LA PLANCHA, FRITES ET CŒUR DE SUCRINE AUX FINES HERBES 75
A la plancha Swiss ribeye steak, French fries and sucrine lettuce heart with herbs

CÔTE DE BŒUF SUISSE CUITE À LA PLANCHA, FRITES ET CŒUR DE SUCRINE AUX FINES HERBES - POUR 2 145/PERS
A la plancha Swiss beef rib steak, French fries and sucrine lettuce heart with herbs – For 2



LES DESSERTS

PROFITEROLES, GLACE À LA NOIX DE COCO TORRÉFIÉE, SAUCE CHOCOLAT CHAUD 18
Profiteroles, roasted coconut ice cream, warm chocolate sauce

LE MONT-BLANC DE LA FERME SAINT-AMOUR 18
« La Ferme Saint-Amour » style Mont-Blanc

CRÊPE « SUZETTE » FLAMBÉE AU GRAND MARNIER, ÉCLATS DE MANDARINE 18
Crêpe « Suzette » flambéed with Grand Marnier, mandarine segments

CHURROS DE LA FERME SAINT-AMOUR, SAUCE CHOCOLAT AUX NOISETTES 18
« La Ferme Saint-Amour » style churros, hazelnut chocolate sauce

FRUITS FRAIS PARFUMÉS AU SIROP SERVIS SUR GLACE 18
Fresh fruits infused with syrup, served on ice

COOKIE CARAMEL ET CACAHUÈTES, GLACES VANILLE ET CAFÉ – POUR 2 16/PERS
Caramel and peanut cookie, vanilla and coffee ice creams – For 2



EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS

ROUGE

CORNALIN AOC/AOP : 2022 DOMAINE DES MUSES.....115
SYRAH AOC/AOP : 2022 CAVES DES AMANDIERS.....135

BLANC

HEÏDA AOC/AOP : 2023 MAURICE ZUFFEREY.....100
HERMITAGE FULLY AOC/AOP : 2021 CAVES DES AMANDIERS.....120

CUISINE D'HIVER PAR ÉRIC FRECHON



PRIX NETS EN CHF - SERVICE COMPRIS - LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES
LA LISTE DES ALLÉRGÈNES ET L'ORIGINE DES VIANDES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE