

LES ENTRÉES

SOUPE À L'OIGNON DE LA FERME SAINT-AMOUR INFUSÉE AUX BOURGEONS DE PIN 28
ESPUMA DE REBLOCHON

« La Ferme Saint-Amour » style onion soup infused with pine buds, Reblochon 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

SALADE D'ARTICHAUT, HARICOTS VERTS ET COPEAUX DE FOIE GRAS, VINAIGRETTE AU XÉRÈS ET NOISETTES 38

Artichoke salad, green beans and foie gras shavings, sherry vinaigrette and hazelnuts

6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE EN COQUILLES GRATINÉS À L'AIL ET AU PERSIL 30

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 48
CHUTNEY AUX FRUITS D'HIVER

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



LE CAVIAR

CASPIAN GOLDEN IMPERIAL

Servi avec pommes de terre fumées, crème acidulée à la ciboulette

Served with smoked potatoes, tangy chive cream

50 GR. 280 - 125 GR. 690 - 250 GR. 1 380

CUISINE D'HIVER PAR ÉRIC FRECHON



*ALBACORE

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

LES SPÉCIALITÉS DE LA FERME

FONDUE DE FROMAGES ALPINS - POUR 2 38/PERS

Alpine cheese fondue - For 2

OU À LA TRUFFE NOIRE - POUR 2 78/PERS

Or with black truffle - For 2

MONT D'OR RÔTI AU BOIS D'ÉPICÉA 58

Roasted Mont d'Or with spruce wood

OU À LA TRUFFE NOIRE 98

Or with black truffle

Nos spécialités sont accompagnées de pommes de terre fumées et mesclun de salade à la vinaigrette au xérès
Our specialties are served with smoked potatoes and a mixed salad with sherry vinaigrette



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 46

Orzo risotto with wild mushrooms, fresh herbs and parmesan

COQUILLETTES POUR ENFANTS GÂTÉS, JAMBON, APPENZELLER ET TRUFFE NOIRE 72

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



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 58

BOUILLON INFUSÉ AUX CHAMPIGNONS

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

À PARTAGER

BAR SAUVAGE RÔTI ENTIER, BEURRE BLANC - POUR 2 95/PERS

Whole roasted sea bass, white butter sauce - For 2

LES VIANDES

SUPRÊME DE VOLAILLE DORÉ AU SAUTOIR, LÉGUMES RACINES, CHAMPIGNONS ET CHÂTAIGNES 48
Pan-fried chicken breast, root vegetables, mushrooms and chestnuts

TARTARE DE BŒUF TAILLÉ AU COUTEAU, GRUYÈRE ET NOIX, FRITES, SALADE 52
Knife-cut beef tartare, Gruyère cheese and walnuts, French fries, salad

BŒUF BRAISÉ AU MISO ROUGE, PURÉE DE CAROTTE PARFUMÉE AU GINGEMBRE 54
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

VOL-AU-VENT DE RIS DE VEAU AUX MORILLES ET VOLAILLE SAUCE SUPRÊME AU VIN JAUNE 58
Veal sweetbread patty shell with morels and chicken, supreme sauce with yellow wine

À PARTAGER

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE AUX ÉPICES, CAROTTES ET OIGNONS AU CUMIN - POUR 2 69/PERS
Slow-cooked lamb shoulder with spices, carrots and onions with cumin - For 2



LES VIANDES D'EXCEPTION

FAUX-FILET BLACK ANGUS USA 300GR 75
USA Black Angus beef sirloin 300GR

ENTRECÔTE BLACK ANGUS USA 300GR 88
USA Black Angus beef ribeye steak 300GR

CÔTE DE BŒUF SUISSE 1KG - POUR 2 125/PERS
Swiss Angus beef rib steak 1KG - For 2

Cuisson à la plancha, servie avec frites et sucrose aux herbes fraîches, beurre Café de Paris
A la plancha, served with French fries and sucrose lettuce with fresh herbs, Café de Paris butter



LES GARNITURES

GRATIN DAUPHINOIS 18
Potato gratin with garlic

POMMES ALLUMETTES 16
French fries

CŒUR DE SUCRINE 14
Sucrine lettuce heart

POMMES DE TERRE GRENAILLES 16
FUMÉES
Smoked baby potatoes

POMMES PURÉE 16
ou À LA TRUFFE NOIRE 35
Mashed potatoes or with black truffle

HARICOTS VERTS AU BEURRE 16
Green beans with butter

LES FROMAGES

SÉLECTION DE FROMAGES 25
Cheese selection



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 22
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, CAFÉ ET CHOCOLAT - POUR 2 18/PERS
Caramel and peanut cookie, vanilla, coffee and chocolate ice creams - For 2

CUISINE D'HIVER PAR ÉRIC FRECHON



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