



MENU GOURMAND WEEKEND WEEKEND TASTING MENU

Menu en 4 services / Pour 2 personnes minimum
4-course menu / For minimum 2 people

95 par personne

ENTRÉE I

Salade de homard, mousseline d'artichaut au parfum de noisette, saladin d'herbes

Lobster salad, artichoke mousse perfumed with hazelnut, herb salad

ou

Pressé de foie gras de canard, poire du Valais et cacao

Duck foie gras semi cooked with spices, pears from the Valais and cacao

ou

Langoustine juste saisie, céleri, pommes vertes et émulsion de crustacés

Braised langoustine, celery, green apples and a shellfish emulsion

ENTRÉE II

Poisson de lac, (selon arrivage) jeunes carottes glacées au miel de montagne et safran

Lake fish, (fish of the day) glacé of young carrots with mountain honey and Safran

ou

Poisson de mer, fenouil confit, et basilic

Ocean fish, confit of fennel, basil

ou

L'assiette du potager

Fresh garden vegetables

PLAT

Poitrine de Volaille, champignons au vin jaune et jus perlé

Breast of poultry, mushrooms in yellow jura wine, sparkling jus

ou

Pièce de veau de lait fermier cuit au sautoir, pommes de terre, oignons confits et jus aux herbes de montagne

Piece of local farm veal, gently fried, potatoes, confit onions and mountain herb jus

ou

Suggestion végétarienne du potager, chanterelles et noisettes du Piémont

Vegetarian suggestion, chanterelle mushrooms and Piedmont Hazelnuts

DESSERT

Moelleux au chocolat, cœur coulant au caramel, glace vanille

Chocolat moelleux, soft caramel center vanilla ice cream

ou

Tartare de fruits, sorbet coco et tuile à l'orange

Tartar of fruits, coconut sorbet and an orange tile

ou

L'Abricot du Valais, rôti au miel de montagne

Apricot from Saxon (VS) roasted with mountain honey



POUR COMMENCER

- Collection de tomates à l'ancienne, Buratta crémeuse et basilic** 19
Collection of old-fashioned tomato, creamy Buratta and basil
1-7-8-12
- Marbré de foie gras de canard en mi-cuit, chutney de rhubarbe au porto, fraise et parfum de sureau** 23
Marbled mi-cuit duck foie gras, porto & rhubarb chutney, strawberries, a hint of elderberry
1-7-8
- Rillette de féra du Léman, petits pois, verveine, gingembre, gel de tomate et citron** 22
Rillette of Féra from Lake Léman, fresh peas, verbena, ginger, tomato gel and lemon
1-4-7-9-12
- Pâté en croûte de ma Grand-Mère, salade de jeunes pousses, graines torréfiées** 21
Pâté en croûte, baby sprouts salad, roasted seeds
1-3-8-12
- Tartare de bœuf, coupé au couteau, condiments épicés** 19/35
Hand cut beef tartare, classic condiments and spices
1-5-8-10-12

100% VEGETAL - VEGETARIEN

- Tarte de légumes du soleil, salade de jeunes pousses** 23
Vegetable tarte, salade and sprouts
1-10-11-12
- Risotto vert, courgettes confites, et amandes grillées** 25
Green risotto, zucchini confits and grilled almonds
7-8-11



PLATS

Turbot rôti, beurre moussieux, chanterelles grenailles Roast Turbot, butter mousse, chanterelles mushrooms 4-7-8	39
Filets de perche du Valais, juste meunière, pommes frites, sauce tartare et salade verte Local perch filets meuniere, tartare sauce French fries and a green salad 1-4-7-8-10-12	39
Cœur de filet de bœuf Suisse Premium, sauce aux cinq poivres, coque de pomme de terre, épinards, chanterelles Premium Swiss Beef filet, five pepper sauce, potato shells, spinach, chanterelle mushrooms 7-10-11-12	49
Noisette d'agneau en croûte d'herbes, aubergines et courgettes mijotées, olives confites Lamb filet in a herb crust, slow cooked eggplant and zucchinis, olive confit 1-7-8-11-12	44
Aiguillettes de poulet fermier de nos régions en pot au feu, bouillon gourmand au parfum de truffe et légumes cuits à l'étouffé Local chicken breasts in a pot au feu, truffle bouillon and steamed vegetables 7-9-12	39



DESSERTS

Moelleux au chocolat, cœur coulant au caramel, glace vanille Chocolat moelleux, soft caramel center vanilla ice cream 1-3-7-8	14
Tartare de fruits, sorbet coco et tuile à l'orange Tartar of fruits, coconut sorbet and an orange tile 1-3-7-8	15
Crème brûlée à la fève de Tonka Creme brûlée with Tonka beans 3-7-8	12
Assortiment de sorbets et glaces artisanales Selection of homemade sorbets and ice creams 1-3-7	12
L'Abricot de Saxon, rôti au miel de montagne Apricot from Saxon (VS) roasted with mountain honey 3-7-8	14



JE SIGNALE MES ALLERGIES
I INFORM ABOUT MY ALLERGIES

Contient des substances allergènes
Contains allergenic substances

1. CÉRÉALES – CEREALS

Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de céréales.

Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof

2. CRUSTACÉS – CRUSTACEANS

3. ŒUFS – EGGS

4. POISSONS – FISH

5. ARACHIDES – PEANUTS

6. SOJA – SOYBEANS

7. LAIT ET LACTOSE – MILK AND LACTOSE

8. FRUITS À COQUE – NUTS

Amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland et produits à base de ces fruits.

Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts and products thereof

9. CÉLERI – CELERY

10. MOUTARDE – MUSTARD

11. GRAINES DE SÉSAME – SESAME SEEDS

12. ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES (vin et vinaigre) – SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES

13. LUPIN - LUPINE

14. MOLLUSQUES – MOLLUSCS

Pour tout autre produit, veuillez en informer notre personnel.
For other products, please ask our staff.

ORIGINES ET PROVENANCES DE NOS VIANDES ET POISSONS :

Foie gras élevage – France

Viande - Volaille – Suisse

Poisson Féra et Perche - Suisse

Poissons Turbot et autres – France Atlantique nord-ouest