



## ENTREES

<b>Lingot de Foie gras mi-cuit, fruits des mendiants et butternut</b> Foie gras lingot semi-cooked, mendicants dried fruits and butternut	29
<b>Tartare de Saint Jacques et son huître pochée en écume de caviar, oignons et betterave</b> Scallop tartare, oyster poached in caviar foam, onions and beetroot	32
<b>L'œuf fermier cuit parfait, crémeux de champignons, truffes et lard paysan</b> Slow cooked farm egg, creamy mushrooms, truffles, local bacon	29
<b>La Saint Jacques de Bretagne (3 ou 5), crémeux d'oursins, fenouil, pommes vertes</b> Scallops from Brittany (3 or 5), creamy sea urchin, fennel, green apples	39 / 47
<b>Langoustines de Bretagne en ravioles, chou vert, émulsion de carcasse et pointe de caviar Suisse</b> Ravioli of langoustines from Brittany, green cabbage, bisque emulsion, Swiss caviar	39
<b>Le velouté du jour, tartine de condiment et copeaux de truffes</b> Soup of the day, tartine condiment, truffle flakes	19





## 100% VEGETAL – VEGETARIENS

- (Vegan) **La salade Végétale de légumes cuisinés au four Jospier, céréales torrifiées** 29  
Salad of Jospier cooked vegetables, roasted cereals
- (Vegan) **Sur un risotto de quinoa...100% végétal du moment** 27  
Organic quinoa risotto with roasted seasonal vegetables
- Tagliolini à la truffe** 49 /69  
Tagliolini with truffle
- Gnocchis de pomme de terre, cresson, fromage blanc et saumon fumé** 29  
Potato gnocchi, watercress, cottage cheese and smoked salmon

## NOS POISSONS – OUR FISH

- La Sole de pleine mer, panais rôtis, fenouil confit, huile d'olive** 49  
Wild Sole, roasted parsnip, candied fennel, olive oil
- Le Turbot de ligne juste rôti, pousses d'épinards, champignons blancs** 55  
Line caught Turbot just roasted, baby spinach, white mushrooms
- Mousseline de brochet du Léman juste gratinée, sauce Nantua aux écrevisses** 42  
Pike from Léman mousseline lightly gratiné, Nantua crayfish sauce





## LE COIN CANAILLE – FROM THE LAND

### **Volaille fermière du “Nant d’Avril”, farcie aux champignons, éclats de marrons et jus truffé**

46

Chicken breast from Nant d’Avril, stuffed with mushrooms, chestnut and truffle jus

### **Le cochon cuisiné de la tête aux pieds, pommes purée**

45

Trio of pork, caramelized pork belly, roast filet mignon, confit pork cheek, potato puree

### **Le veau fermier, le mignon rôti, le ris croustillant, jus court à la truffe**

49

Veal, roast mignon, crisp sweetbread, truffle jus

## NOS VIANDES CUITES AU FOUR JOSPER – MEAT COOKED IN OUR JOSPER OVEN

### **Entrecôte de bœuf « Grand Cru » (280g), beurre Café de Paris, pommes de terre grenailles sautées à l’ail et au persil**

55

Entrecote (280g), Café de Paris butter, potatoes sautéed with garlic and parsley

### **Notre fameuse côte de bœuf, sauce béarnaise et sauce aux poivres, frites maison Servie pour 2–3 personnes**

165

Our famous tomahawk steak, béarnaise and pepper sauce, French fries  
Served for 2–3 people

### **Menu du jour**

95

#### **4 services**

#### **2 personnes minimum**

Menu of the day

4 dishes

2 person minimum





## LE COIN DES DOUCEURS

### **Cœur de poire de nos régions rôti à la vanille, fève de Tonka, caramel au beurre salé**

17

Heart of local pear fried with vanilla, Tonka beans, caramel with salted butter

### **Déclinaison de courge en soufflée, rôtie et crème glacée noisette du Piémont caramélisée**

17

Variation of souffléed butternut squash, roasted and caramelized Piedmont hazelnut ice cream

### **Chocolat noir, crémeux passion et sorbet exotique**

17

Dark chocolate dream, creamy passionfruit and exotic sorbet

### **Tarte aux argumes et yuzu, glacé de fromage blanc citron vert**

17

Argume and yuzu tart, glacé of fromage blanc and lime

**ORIGINES ET PROVENANCES DE NOS VIANDES ET POISSONS :**  
Poisson, crustacés – Atlantique nord est / Foie gras – France  
Veau, Cochon local, Volaille – Suisse / Bœuf – Suisse et Pologne

