



## Entrées

<b>Salade aux saveurs d'hiver, légumes cuits et confits, vinaigrette à la truffe</b> <i>Winter salad with Jospier cooked and confit vegetables, truffle vinegar</i>	<b>24</b>
<b>Soupe du jour</b> <i>Soup of the day</i>	<b>19</b>
<b>Burrata, tomates anciennes marinées, basilic, granola de céréales</b> <i>Burrata, marinated tomatoes, basil, granola</i>	<b>25</b>
<b>Quinoa bio aux légumes oubliés grillés dans notre four Jospier, écume de thym</b> <i>Organic quinoa with seasonal vegetables grilled in our Jospier oven, thyme</i>	<b>23</b>
<b>Ravioles de champignons et épinards sur un gratiné au fromage de Bagnes</b> <i>Ravioli of mushrooms and spinach on a Bagnes cheese gratin</i>	<b>29</b>
<b>Foie gras de canard cuit au torchon, chutney de pommes et oignons doux au porto blanc, brioche</b> <i>Foie gras of duck prepared 'au torchon', chutney of apple and sweet onions with white porto, brioche</i>	<b>25</b>
<b>Tartare de bœuf du Val d'Hérens, pain grillé et beurre</b> <i>Tartare of beef from Val d'Hérens, grilled bread and butter</i>	<b>24</b>
<b>Saumon fumé à la ficelle, mousseline au raifort, pain grillé et beurre</b> <i>Smoked salmon, horseradish mousse, grilled bread and butter</i>	<b>25</b>
<b>Langoustines de Bretagne en ravioles, choux vert, émulsion de bisque, pointe de caviar</b> <i>Ravioli of Brittany langoustines, green cabbage, bisque emulsion, caviar</i>	<b>31</b>

Merci de nous informer de vos allergies  
*Please inform us of any allergies*



## Poissons

**Langoustines de Bretagne en ravioles, choux vert, émulsion de bisque, pointe de caviar** 42

*Ravioli of Brittany langoustines, green cabbage, bisque emulsion, caviar*

**Lieu jaune glacé au jus, carottes caramélisées, pointes de gingembre** 35

*Yellow Pollack glacé, caramelized carrots, ginger tips*

**Noix de Saint Jacques de Saint Brieuc, croute de noisette, garniture des montagnes** 44

*Scollops from Saint Brieuc, hazelnut crust, mountain greens*

**Sole meunière, épinards, champignons, pommes de terre grenailles** 46

*Sole meunière, spinach, mushrooms, new potatoes,*

**Homard Breton roti au beurre salé, salsifis, truffe** 49

*Lobster from Brittany, roasted with salted butter, salsify, truffle*

## Végétal

**Frégola Sarda comme un risotto aux parfums de truffes** 44

*Frégola Sarda as a risotto with truffle*

**Ravioles de champignons et épinards sur un gratiné au fromage de Bagnes** 36

*Ravioli of mushrooms and spinach on a Bagnes cheese gratin*

Merci de nous informer de vos allergies

*Please inform us of any allergies*



## Viandes

- Tartare de bœuf du Val d'Hérens, pain grillé et beurre, frites maison** 32  
*Tartare of beef from Val d'Hérens, house fries, grilled bread and butter*
- Entrecôte de bœuf (300g), beurre Café de Paris  
pommes de terre grenailles sautées à l'ail et au persil** 49  
*Entrecôte (300g), Café de Paris butter,  
Potatoes sautéed with garlic and parsley*
- Volaille de la Gruyère, farcie aux champignons, éclats de marrons et jus truffé** 46  
*Chicken breast from Gruyère, stuffed with mushrooms, chestnuts, truffle jus*
- Souris d'agneau confite aux épices,  
légumes mijotés et purée de pomme de terre au beurre** 48  
*Lamb shank confit with spices,  
vegetables and mashed potato with butter*
- Notre fameuse côte de bœuf, sauce béarnaise et aux poivres, frites maison,  
pour 2–3 personnes** 150  
*Our famous tomahawk steak, béarnaise sauce, pepper sauce, house fries  
Served for 2–3 people*

Toutes nos viandes et volailles viennent de petits producteurs locaux Suisse  
*All our meats and poultry come from small, local Swiss producers*

Merci de nous informer de vos allergies  
*Please inform us of any allergies*



## Desserts

- Crème brûlée à la vanille bourbon, cassonade juste caramélisée** 16  
*Crème brûlée with vanilla bourbon, lightly caramelized brown sugar*
- Tiramisu léger crémeux de citron et mascarpone, sablé au beurre** 16  
*Light Tiramisu of creamy lemon and mascarpone, butter shortbread*
- Coulant au chocolat noir fondant et fleur de sel, glace vanille maison** 16  
*Dark chocolat fondant with fleur de sel, house vanilla ice cream*
- Orange sanguine confite au miel de montagne et vanille, meringue** 16  
*Blood orange confit with mountain honey and vanilla, meringue*

Merci de nous informer de vos allergies  
*Please inform us of any allergies*