

LE 3C

FRAICHEUR ET TRADITION / STARTERS

  Omble chevalier saumoné mi-cuit, pickles de betterave, gel raifort
Semi-cooked salmon Arctic char, beetroot pickles & horseradish sauce
30

 Lièvre en Crépinette, lard Vaudois, purée de butternut, émulsion de chou
Hare in Crepinette, Vaudois bacon, butternut puree, cabbage emulsion
28

 Œuf fermier suisse coulant et girolles, brioche parfumée au café
Soft-boiled Swiss farm egg & chanterelles, coffee-flavored brioche
26

 Rouleau de poireaux au topinambour et noix de cajou, radis croquants
Leek & Jerusalem artichoke roll with cashews, crunchy radishes
22

 Velouté de potimarron, crème de brebis aux graines de moutarde et croûtons de pain de campagne
Pumpkin soup, sheep's cream with mustard seeds & country bread croutons
18

VEGETARIEN / VEGETARIAN

  Déclinaison de cèpes, panais rôti à l'orange, crumble de noisettes et olives, émulsion de mélisse
Variation of porcini mushrooms, roasted parsnip with orange, hazelnut & olive crumble, lemon balm emulsion
38

Ravioles intégrales de noisettes et truffe noire d'automne
Whole ravioli with hazelnut & black autumn truffle
36

Afin de rendre votre expérience encore plus belle, nous sommes à l'écoute de vos allergies alimentaires.
Merci de les indiquer à nos collaborateurs.
To make your experience even better, we listen to your food allergies.
Please indicate them to our staff.

Carte servie de 12h à 13h30 et de 19h à 21h30
Menu served from 12 a.m. to 1.30 p.m. and from 7 p.m. to 9.30 p.m.
Prix en francs suisses, tva incluse. Prices in Swiss francs, vat included.

 Sans gluten Gluten free  Sans lactose Lactose free  Végétarien Vegetarian  Végétalien Vegan

LAC ET MER / LAKE & SEA

🍷 Sole farcie aux coquillages, vinaigrette d’herbes, purée de céleri à l’ail noir
Stuffed sole with shellfish, herb vinaigrette, black garlic celery puree
74

🍷 Perches du Lac « selon arrivage », croustillant de rösti, salade verte et sauce tartare
Lake Geneva perch « according to arrival », crispy rösti, green salad et tartar sauce
58

🍷 Lotte rôtie, risotto carnaroli et légumes de saison, jus corsé
Roasted monkfish, carnaroli risotto & seasonal vegetables, strong juice
48

FERME ET ALPAGES / FARM & MOUNTAINS PASTURES

Filet de bœuf maturé, tartelette au topinambour, endive braisée farcie aux champignons
Matured beef fillet, Jerusalem artichoke tartlet, braised endive stuffed with mushrooms
68

Chevreuil d’Autriche fumé rôti, poire safranée, spätzlis, jus de chasse aux marrons
Roast smoked Austrian venison, saffron-infused pear, spätzle, chestnut sauce
68

Suprême de volaille suisse, croustillant de pommes de terre, ravioli de butternut, châtaigne et réglisse
Swiss poultry supreme, crispy potatoes, ravioli with butternut, chestnut & liquorice
44

🍷 GOURMANDISES & PLAISIR / DELICACIES & PLEASURE

Fromages de notre Maître affineur
Cheeses from our cheesemaker
5pcs. 20 3pcs. 12

Café Gourmand
Pommes fondantes et poires / Figues violettes rôties à l’orange / Biscuit chocolat et crème arabica /
Glace vanille
Delicacies
Tender apples with pears / Roasted purple figs with orange / Dark chocolate crisp & coffee cream /
Vanilla ice cream
26

🍷🍷 Pommes fondantes et poires pochées, écumes de résiné et sorbet Granny Smith
Apples millefeuille & poached pears, resin foam & Granny Smith sorbet
20

Figues violettes rôties à l’orange, double crème de la Gruyère à la mûre, sorbet citron vert
Roasted purple figs with orange, Gruyere double cream with blackberry, lime sorbet
20

Croustillant au chocolat noir, crème arabica et son écume lactée
Dark chocolate crisp, coffee cream & milky foam
20

NOS COMPOSITIONS DE GLACES / OUR ICE CREAM COMPOSITIONS

🍷 Coupe poire Belle-Hélène / The Belle-Hélène pear
Glaces vanille, poires pochées, chantilly et sauce chocolat
Vanilla ice cream, poached pears, whipped cream & chocolate sauce
14

Coupe d’Automne / The Autumn
Glaces vanille, pommes vertes caramélisées, raisins au rhum
Vanilla ice cream, caramelized green apples, rum raisins
14

Coupe Caramelo / The Caramel
Glaces vanille et caramel, noix au caramel beurre salé, chantilly et sablé breton
Vanilla & caramel ice cream, nuts with salted butter caramel, whipped cream & Breton shortbread
14

GLACES ET SORBETS ARTISANAUX, la boule / ICE CREAM & SORBETS, one scoop
5

🍷🍷 Glaces : vanille Bourbon, moka, chocolat, pistache, crème acidulée, caramel beurre salé, double crème de la Gruyère et meringue
Ice cream : Bourbon vanilla, mocha, chocolate, pistachio, sour cream, salted butter caramel, double Gruyere cream & meringue

🍷🍷🍷 Sorbets : citron jaune, citron vert, fraise, framboise, noix de coco, pomme verte, poire et mangue
Sorbets : lemon, lime, strawberry, raspberry, coconut, green apple, pear & mango

🍷 Sans gluten Gluten free 🍷 Sans lactose Lactose free 🍷 Végétarien Vegetarian 🍷 Végétalien Vegan