

INSPIRATION DU MARCHE MARKET INSPIRATION

Menu 4 plats
4 courses menu
95

Menu 3 plats
3 courses menu
80

Menu 2 plats
2 courses menu
66

Plat du moment
Main course
44

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 18h30 à 21h30

Menu served from 12 a.m. to 1.30 p.m. and from 6.30 p.m. to 9.30 p.m.

Prix en francs suisses, tva incluse. Prices in Swiss francs, vat included.

FRAICHEUR ET TRADITION / STARTERS

🍷 Jardin de truite fumée de Moiry au fenouil fondant et croquant, coulis à l'aneth
Moiry smoked trout with melting & crunchy fennel, dill sauce
32

🍷 Carpaccio de Gambero Rosso à la betterave et croustinis aux graines
Gambero Rosso carpaccio with beetroot & seed crisp
28

🍷 Terrine de volaille aux pistaches, gelée au porto et salade mesclun
Poultry terrine with pistachios, port jelly & mesclun salad
26

🍷🍷 Salade hivernale

L'orge perlé du Jura, endives, radis et graines torréfiées, vinaigrette à l'orange
Winter salad

Pearl barley from Jura, endives, radish & roasted seed, orange vinaigrette
22

🍷🍷 Velouté de Dubarry, tartine de pickles de chou-fleur
Dubarry velouté, cauly-flower pickles toast
18

VEGETARIEN / VEGETARIAN

Tortellinis maison au cardons, épinards et ricotta à la truffe noire
Homemade tortellini with cardoons, spinach & ricotta with black truffle
32

🍷🍷🍷 Mille-feuille de légumes, coulis d'épinards
Mille-feuille of vegetables, spinach sauce
28

LACS ET MER MEDITERRANEE / LAKES & MEDITERRANEAN SEA

Sandre du lac Majeur en croûte d'agrumes, riz vénéré, salsifis glacés et sauce à l'orange
Pike perch from Lake Maggiore in a citrus crust, revered rice, frozen salsify & orange sauce
56

🍷 Poisson du lac selon arrivage
Fish from the lake according to arrival
180gr. 52 130gr. 44

🍷 Filets de perches d'Irlande, sauce tartare, pommes allumettes et salade verte
Perch fillets from Ireland, tartare sauce, thin French fries & green salad
180gr. 42 130gr. 34

FERME ET ALPAGES / FARM & MOUNTAINS PASTURES

🍷 Filet de bœuf suisse, bonbons de pommes de terre à la truffe noire, panais et coulis de carottes
Swiss beef tenderloin, potatoes with black truffle, parsnip & carrot sauce
200gr. 68 130gr. 54

🍷 Osso bucco de veau confit, polenta rustique et légumes d'hiver
Confit veal osso bucco, rustic polenta & winter vegetables
44

🍷🍷 Pot-au-feu de bœuf et os à moëlle, pommes vapeur, billes de carottes, chou frisé et navet
Beef pot-au-feu with its marrow bone, steamed potatoes, carrot balls, kale and turnip
42

🍷 Ballotine de volaille, risotto Carnaroli aux herbes, sauce aux champignons
Chicken ballotine, Carnaroli risotto with herbs, mushroom sauce
38

🍷 GOURMANDISES & PLAISIR / DELICACIES & PLEASURE

Fromages de notre Maître affineur
Cheeses from our cheese-maker
5pcs. 20 3pcs. 12

Café Gourmand
Tiramisu café / tarte Tatin de pommes / chou praliné au citron / sorbet poire
Delicacies
Coffee tiramisu / apple tart Tatin / lemon praline puff / pear sorbet
20

🍷 Chou praliné aux noisettes du Piémont et glace crème acidulée
Chou praline with Piedmont hazelnuts & ice sour cream
16

🍷 Tarte Tatin de pommes au caramel beurre salé, glace vanille
Apple tart Tatin with salted butter caramel & vanilla ice cream
16

Dôme au chocolat lacté, sorbet poire
Dome with milk chocolate & pear sorbet
16

Tiramisu léger aux épices, flan cacao et glace moka
Tiramisu with spices, cocoa flan & coffee ice cream
16

NOS COMPOSITIONS DE GLACES / OUR ICE CREAM COMPOSITIONS

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

🍷 Coupe café glacé / The iced coffee
Glaces moka, chantilly vanillée, streusel cacao et ristretto
Mocha ice cream, vanilla whipped cream, cocoa streusel & ristretto
14

🍷 Coupe Caramelo / The Caramel
Glaces vanille et caramel, sauce caramel beurre salé, chantilly
Vanilla and caramel ice cream, salted butter caramel sauce & whipped cream
14

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

🍷🍷 Glaces : vanille Bourbon, moka, chocolat, pistache, caramel, noix de coco et crème acidulée
Ice cream : Bourbon vanilla, mocha, chocolate, pistachio, caramel, coconut & sour cream

🍷🍷🍷 Sorbets : citron jaune, citron vert, fraise, framboise, cassis, mandarine, poire, et mangue
Sorbets : lemon, lime, strawberry, raspberry, blackcurrant, mandarin, pear & mango