

Menu

109

CAMEMBERT RÔTI

Truffe, miel, pain d'épices maison

ROASTED CAMEMBERT

Truffle, honey, homemade gingerbread

ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE, PLEUROTE DE PANICAUT GRILLÉE

Jus de champignons persillés

PAN-FRIED FOIE GRAS ESCALOPE, GRILLED OYSTER MUSHROOM

Parsley mushroom jus

VELOUTÉ DE POTIMARRON RÔTI

Graines de courges torrifiées, noisettes et huile de Galanga

ROASTED PUMPKIN VELOUTÉ

Roasted pumpkin seeds, hazelnuts and galangal oil

TARTARE DE DAURADE ROYALE

Basilic thaï, noisettes torrifiées, radis, cébette et citron vert

ROYAL BREAM TARTARE

Thai basil, roasted hazelnuts, radish, spring onion and lime

FILET DE TURBOT À LA GRENOBLOISE

Perles de yuzu, pressé de pomme de terre

TURBOT FILLET GRENOBLOISE STYLE

Yuzu pearls, pressed potatoes

ENTRECÔTE DE BŒUF

À la braise, sauce choron aux poivres, pomme de terre au four

RIBEYE STEAK

Charcoal grilled, choron pepper sauce, baked potato

LE CHOCOLAT - CHOCOLATE

Entremet au chocolat Bitter au cœur noisette, crème pralinée

Bitter chocolate dessert with hazelnut heart, praline cream

L'ANANAS – PINEAPPLE

Ananas rôti, émulation de crème catalane, tuile caramel

Roasted pineapple, Catalan cream emulsion, caramel tile

LE CITRON – LEMON

Déclinaison de textures de citron, financier noisette et yuzu





A variation of lemon textures, hazelnut financier and yuzu

 VG  Plats proposés également en version végétarienne

Chaque changement au menu coûtera un supplément de 10 CHF. Each change to the set menu costs an additional 10 CHF.

Je fais part de mes allergies. Please tell us about your allergies.

Entrées

-  **CAMEMBERT RÔTI** 39
Miel truffé, pain d'épices maison
ROASTED CAMEMBERT
Truffled honey, homemade gingerbread
-  **RADIS JAPONAIS AU JUS DE CITRON KALAMANSI** 27
Poivre de timuth, ricotta maison acidulée au vinaigre de chianti
JAPANESE RADISH WITH KALAMANSI LEMON JUICE
Timuth pepper, homemade ricotta with chianti vinegar
-  **ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE, PLEUROTE DE PANICAUT GRILLÉE** 39
Jus de champignons persillés
PAN-FRIED FOIE GRAS ESCALOPE, GRILLED OYSTER MUSHROOM
Parsley mushroom jus
-  **VELOUTÉ DE POTIMARRON RÔTI** 32
Graines de courges torrifiées, noisettes et huile de Galanga
ROASTED PUMPKIN VELOUTÉ
Roasted pumpkin seeds, hazelnuts and galangal oil
-  **GNOCCHIS MAISON** 29/55
Sauce au Bleu de Verbier, poire d'hiver et noix
HOMEMADE GNOCCHIS
Verbier blue cheese sauce, winter pear and walnuts
-  **RISOTTO DE FREGOLA SARDA** 27/49
Potimarron rôti et carpaccio de courge
RISOTTO OF FREGOLA SARDA
Roasted Pumpkin and Squash Carpaccio
- LE LOBSTER ROLL DU CHEF** 35/62
Coleslaw minute, mayonnaise de homard, pickles d'oignon
CHEF'S LOBSTER ROLL
Coleslaw minute, lobster mayonnaise, onion pickles
- TARTARE DE DAURADE ROYALE** 33/57
Basilic thaï, noisettes torrifiées, radis, cébette et citron vert
ROYAL BREAM TARTARE
Thai basil, roasted hazelnuts, radish, spring onion and lime
-  **SALADE VERTE** 20
Au citron et Parmesan
GREEN SALAD
With lemon and Parmesan

Poisson

POISSON ENTIER D'ARRIVAGE AU FEU DE BOIS (À partager) Écrasé de pomme de terre et sauce vierge FRESH WHOLE CATCH ON A WOOD FIRE (To share) <i>Mashed potatoes and sauce vierge</i>	150
DOS D'OMBLE CHEVALIER Panaïs et sauce vierge aux graines de grenade BACK OF ARCTIC CHAR <i>Parsnips and sauce vierge with pomegranate seeds</i>	55
FILET DE TURBOT À LA GRENOBLOISE Perles de yuzu, pressé de pomme de terre TURBOT FILLET GRENOBLOISE STYLE <i>Yuzu pearls, pressed potatoes</i>	65

Viande

CÔTE DE BOEUF À la braise, sauce choron aux poivres, pomme de terre au four TOMAHAWK STEAK <i>Charcoal grilled, choron pepper sauce, baked potato</i>	25 / 100gr
ENTRECÔTE DE BŒUF 300gr À la braise, sauce choron aux poivres, pomme de terre au four RIBEYE STEAK 300g <i>Charcoal grilled, choron pepper sauce, baked potato</i>	71
CARRÉ DE PORC DE GRUYÈRE Au curry et au lait d'amande, bao de légumes au saté GRUYÈRE PORK RACK <i>With curry and almond milk, vegetable bao with satay</i>	55
CUISSE DE CANARD Maturée maison au balsamique et confite, jus et tempura de légumes DUCK LEG <i>House-matured with balsamic and slow-cooked confit style, jus and vegetable tempura</i>	53



Accompagnements

Pomme au four, crème ciboulette

8

Frites maison

Patate douce rôtie, yogourt aux herbes

Risotto fregola sarda à la cébette

Poêlé de légumes de saison

Baked potato, chive cream

Homemade fries

Roasted sweet potato, herb yogurt

Risotto of fregola sarda with spring onions

Seasonal vegetable stir-fry

 Végétarien

Je fais part de mes allergies. Please tell us about your allergies.



Desserts

19

SELECTION DES FROMAGES LOCAUX – LOCAL CHEESE SELECTION

Assiette du marché

Market platter

LA POMME - APPLE

Tatin de pomme Granny Smith, sorbet de fromage blanc sans lactose et jus au caramel

Granny Smith apple tatin, lactose-free fromage blanc sorbet and caramel jus

LE CHOCOLAT – CHOCOLATE

Entremet au chocolat bitter au cœur noisette, crème pralinée

Bitter chocolate dessert with hazelnut heart, praline cream

LA PISTACHE – PISTACHIO

Paris Brest à la pistache torréfiée maison

Paris Brest with homemade roasted pistachio

L'ANANAS – PINEAPPLE

Ananas rôti, émulsion de crème catalane, tuile caramel

Roasted pineapple, Catalan cream emulsion, caramel tile

LE CITRON – LEMON

Déclinaison de textures de citron, financier noisette et yuzu

A variation of lemon textures, hazelnut financier and yuzu