

# Menu

99



MOZZARELLA BUFFALA DELICIOSA, GASPACHO TOMATE-FRAISE  
mini-tomates brulées, huile parfumée au basilic et à la menthe,  
petits croutons de focaccia  
DELICIOSA BUFFALO MOZZARELLA, STRAWBERRY-TOMATO GAZPACHO  
mini charred tomatoes, basil and mint oil. small focaccia croutons

ou/or



SALADE D'ABRICOT DU VALAIS ET FENOUIL  
Graines de carvi torréfiées vinaigrette  
au miel mille fleurs suisse et sésame  
VALAIS APRICOT AND FENNEL SALAD  
Roasted caraway seeds. Swiss mille-fleurs honey and sesame vinaigrette

---

ENTRECÔTE DE BŒUF SUISSE  
sauce au poivre et frites maison  
SWISS BEEF RIB-EYE STEAK  
pepper sauce and homemade fries

ou/or

FILET D'OMBLE CHEVALIER SNACKÉ  
poêlée de légumes du marché, beurre aux agrumes et perles de yuzu  
SEARED ARCTIC CHAR FILLET  
pan-fried market vegetables, citrus butter and yuzu pearls

---

TARTE FINE AU CHOCOLAT MINUTE  
crème glacée à la vanille et noix de macadamia  
CHOCOLATE TART  
with vanilla ice cream and macadamia nuts

ou/or

SOUPE DE PÊCHES BLANCHES  
à la verveine menthe, canistrellis à l'anis  
WHITE PEACH SOUP  
with verbena and mint, canistrelli with anise



végétarien

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

-  **MOZZARELLA BUFFALA DELICIOSA, GASPACHO TOMATE-FRAISE** 34  
mini-tomates brûlées, huile parfumée au basilic et à la menthe,  
petits croutons de foccacia  
**DELICIOSA BUFFALO MOZZARELLA, STRAWBERRY-TOMATO GAZPACHO**  
mini charred tomatoes, basil and mint oil. small focaccia croutons
- TATAKI DE ROUGET** 30  
salade végétale façon Korusuro  
**RED MULLET TATAKI**  
vegetable salad, Korusuro style
-  **AUBERGINE PERLINA RÔTIE LAQUÉE AU MISO** 25/35  
fêta maison marinée aux aromates des alpes  
**ROASTED PERLINA EGGPLANT GLAZED WITH MISO**  
homemade feta marinated with alpine herbs
-  **SALADE D'ABRICOT DU VALAIS ET FENOUIL** 32  
graines de carvi torréfiées vinaigrette au miel mille fleurs suisse et sésame  
**VALAIS APRICOT AND FENNEL SALAD**  
roasted caraway seeds, swiss mille-fleurs honey and sesame vinaigrette
- LOBSTER ROLL DE LA CORDÉE** 35/60  
brioche maison, coleslaw minute à la mayonnaise de homard et avocats  
**LOBSTER ROLL FROM LA CORDÉE**  
homemade brioche, coleslaw minute with lobster mayonnaise and avocados
-  **SALADE VERTE** 20  
Au citron et Parmesan  
**GREEN SALAD**  
With lemon and Parmesan



Végétarien

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

## Poissons

BAR EN CROUTE DE SEL (pour deux personnes) 140  
vierge de tomate ananas et légumes rôtis  
SEA BASS IN SALT-CRUST (for two)  
virgin tomato pineapple and roasted vegetables

FILET D'OMBLE CHEVALIER SNACKÉ 60  
poêlée de légumes du marché, beurre aux agrumes et perles de yuzu  
SEARED ARCTIC CHAR FILLET  
pan-fried market vegetables, citrus butter and yuzu pearls

POULPE GRILLÉ AU BARBECUE 47  
aïoli à l'encre de seiche, salade de pommes de terre charlotte à la cébette  
GRILLED OCTOPUS  
squid ink aioli, charlotte potato salad with spring onions

## Viande

POULET FERMIER SUISSE RÔTI AU FEU DE BOIS 42  
antipastis de légumes grillés, coulis de tomate fraîche à la salicorne  
SWISS FARM CHICKEN ROASTED OVER A WOOD FIRE  
grilled vegetable antipasti, fresh tomato coulis with samphire

ENTRECÔTE DE BŒUF SUISSE 65  
sauce au poivre et frites maison  
SWISS BEEF RIB-EYE STEAK  
pepper sauce and homemade fries

FILET D'AGNEAU SUISSE GRILLÉ 45  
jus au romarin et risotto basilic  
GRILLED SWISS LAMB FILLET  
rosemary jus and basil risotto



## Accompagnements

8

(En extra)

Frites maison  
Poêlée de légumes du marché  
Risotto au basilic  
Antipasti de légumes  
Salade de pommes de terre

Homemade fries  
Sautéed market vegetables  
Basil risotto  
Vegetable appetizers  
Potato salad



Végétarien

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

# Desserts

17

FIGUES RÔTIES AU VINAIGRE DE CASSIS  
crème glacée au lait de figue  
ROASTED FIGS WITH BLACKCURRANT VINEGAR  
fig milk ice cream

TARTE FINE AU CHOCOLAT MINUTE  
crème glacée à la vanille et noix de macadamia  
CHOCOLATE TART  
with vanilla ice cream and macadamia nuts

CHAUD FROID DE MYRTILLES  
crème glacée pistache et pistaches caramélisées  
HOT AND COLD BLUEBERRY  
pistachio ice cream and caramelized pistachios

SOUPE DE PÊCHES BLANCHES  
à la verveine menthe, canistrellis à l'anis  
WHITE PEACH SOUP  
with verbena and mint, canistrelli with anise