

Menu

105

FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ

poireaux vinaigrette au jus de poulet rôti, câprons et croûtons de brioche

PAN-SEARED DUCK FOIE GRAS

leek vinigrette with roasted chicken jus, capers, and brioche croutons



CEVICHE DE MANGUE

radis daïkon et céleri rave, vinaigrette à la grenade et perles d'agrumes

MANGO CEVICHE

daikon radish and celeriac, pomegranate vinaigrette and citrus pearls



TOMME DE VERBIER RÔTIE À LA TRUFFE NOIRE

miel des Alpes, toasts à la vergeoise

VERBIER TOMME ROASTED WITH BLACK TRUFFLE

alpine honey, brown sugar toast

TURBOT RÔTI

beurre noisette aux herbes alpines, butternut fondant et jus court

ROASTED TURBOT

brown butter with alpine herbs, butternut squash and jus

PICANHA DE BŒUF SUISSE CONFIT DOUZE HEURES

pommes Pont Neuf, jus de cuisson et chimichurri

TWELVE-HOURS CONFIT SWISS BEEF PICANHA

Pont Neuf potatoes, jus and chimichurri



RISOTTO DE QUINOA ET DE KASHA

crèmeux au lait de riz et légumes racines au sésame

QUINOA AND KASHA RISOTTO

creamy rice milk risotto with root vegetables and sesame

BOURDALOUE DE POIRE

noix et au sorbet génépi

PEAR BOURDALOUE

walnuts and genépi sorbet

RIZ AU LAIT DE VERBIER

tuile de riz, espuma au lait de Verbier, caramel laitier et bonbon au miel

RICE PUDDING FROM VERBIER

rice tuile, espuma, milk caramel and honey candy

SÉLECTION DE FROMAGES DE LA LAITERIE DE VERBIER

SELECTION OF CHEESE from the Verbier dairy



VG

Chaque changement au menu entrainera 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 / Starters

- | | | |
|---|---|-----------|
| | GRAVELAX DE SAUMON SUISSE | 39 |
| | betterave crapaudine rôtie, espuma wasabi et crumble | |
| | SWISS SALMON GRAVLAX | |
| | roasted beetroot, wasabi espuma and crumbles | |
| | FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ | 38 |
| | poireaux vinaigrette au jus de poulet rôti, caprons et croûtons de brioche | |
| | PAN-SEARED DUCK FOIE GRAS | |
| | leek vinaigrette with roasted chicken jus, capers, and brioche croutons | |
|  | RAVIOLE OUVERTE D'ŒUF POCHÉ | 33 |
| | tempura d'enoki, crème de champignons et truffe | |
| | OPEN RAVIOLI AND POACHED EGG | |
| | enoki tempura, mushroom cream and truffle | |
|  | CEVICHE DE MANGUE | 35 |
| | radis daikon et céleri rave, vinaigrette à la grenade et perles d'agrumes | |
| | MANGO CEVICHE | |
| | daikon radish and celeriac, pomegranate vinaigrette and citrus pearls | |
|  | TOMME DE VERBIER RÔTIE À LA TRUFFE NOIRE | 38 |
| | miel des alpes, toasts à la vergeoise | |
| | VERBIER TOMME ROASTED WITH BLACK TRUFFLE | |
| | alpine honey, brown sugar toast | |
| | LOBSTER ROLL AU HOMARD | 35 |
| | coleslaw minute au chou et à la pomme verte, mayonnaise de homard | |
| | LOBSTER ROLL | |
| | fresh coleslaw with cabbage and green apple, lobster mayonnaise | |
|  | SALADE VERTE | 20 |
| | vinaigrette et copeaux de Parmesan | |
| | GREEN SALAD | |
| | vinaigrette and Parmesan shavings | |



Végétarien

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

Plats / Main Course

PICANHA DE BŒUF SUISSE CONFIT DOUZE HEURES 60
pommes Pont Neuf, jus de cuisson et chimichurri

TWELVE-HOURS CONFIT SWISS BEEF PICANHA

Pont Neuf potatoes, jus and chimichurri

BURGER FAÇON ROSSINI DE BŒUF SUISSE, 58
pain foccacia, foie gras poêlé, mayonnaise truffée, coleslaw, pickles d'oignon, raclette de bagnes, tomate, salade et pommes rôties

ROSSINI-STYLE BURGER MADE WITH SWISS BEEF

focaccia bread, pan-fried foie gras, truffle mayonnaise, coleslaw, pickled onions, raclette cheese, tomato, salad and roasted apples

CARRÉ DE PORC DE GRUYÈRE
cuit entier en basse température, jus au café pur arabica et au foin des fleurs 45
des alpes, pomme Granny smith rôtie

PORK RACK WITH GRUYÈRE CHEESE

cooked whole at low temperature, jus with pure Arabica coffee and alpine hay, roasted Granny smith apple

SUPRÊME DE POULARDE 42
poché au lait ribot, crème de morilles et poêlée de légumes d'hiver

SUPREME OF CHICKEN

poached in buttermilk, morel cream and pan-fried winter vegetables

 **RISOTTO DE QUINOA ET DE KASHA** 55

crémeux au lait de riz et légumes racines au sésame

QUINOA AND KASHA RISOTTO

creamy rice milk risotto with root vegetables and sesame

Végétarien

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

Poissons / Fish

BAR ENTIER EN CROÛTE DE SEL DE MINE SUISSE (à partager) beurre blanc et pommes rôties à la livèche SEA BASS IN SWISS ROCK SALT CRUST (to share) beurre blanc and roasted potatoes with lovage	145
TURBOT RÔTI beurre noisette aux herbes alpines, butternut fondant et jus court ROASTED TURBOT brown butter with alpine herbs, butternut squash and jus	62
LOBSTER ROLL AU HOMARD coleslaw minute au chou et à la pomme verte, mayonnaise de homard, pommes rôties LOBSTER ROLL fresh coleslaw with cabbage and green apple, lobster mayonnaise, roasted potatoes	60

Garnitures supplémentaires

8

Extra Sides

Risotto de quinoa et de kasha au parmesan
Pommes grenailles rôties
Poêlée de légumes d'hiver
Butternut rôtie
Patate douce au four et crème de ciboulette

Quinoa and kasha risotto with Parmesan cheese
Roasted baby potatoes
Winter vegetable stir-fry
Roasted butternut squash
Baked sweet potato with chive cream

Fromage / Cheese

SÉLECTION DE FROMAGES

15

de la laiterie de Verbier

SELECTION OF CHEESE

from the Verbier dairy

Desserts

18

PAVLOVA À LA MANGUE

ganache noisette et glace au cresson alénois

MANGO PAVLOVA

hazelnut ganache and watercress ice cream

BABA CHOCO

liqueur de cacao, tuile gruée, orange sanguine et poivre Timuth

CHOCOLATE BABA

cocoa liqueur, cocoa nib tuile, blood orange and Timuth pepper

BOURDALOUE DE POIRE

noix et au sorbet génépi

PEAR BOURDALOUE

walnuts and genepi sorbet

RIZ AU LAIT DE VERBIER

tuile de riz, espuma de lait de Verbier, caramel laitier et bonbon au miel

RICE PUDDING FROM VERBIER

rice tuile, espuma, milk caramel and honey candy