

Menu

95

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

bisque et jus court, beurre noisette, butternut fondant et jus court

ROASTED TURBOT

bisque and reduced jus, brown butter, butternut squash

PICANHA DE BŒUF SUISSE CONFIT DOUZE HEURES

pommes Pont Neuf, chimichurri

TWELVE-HOURS CONFIT SWISS BEEF PICANHA

Pont Neuf potatoes, chimichurri



RISOTTO DE QUINOA ET DE SARRASIN

crèmeux au lait de riz et légumes racines au sésame

QUINOA AND BUCKWHEAT RISOTTO

Creamy rice milk risotto with root vegetables and sesame

BOURDALOUE DE POIRE

noix, crème anglaise, sorbet génépi

PEAR BOURDALOUE

walnuts, English cream, genépi sorbet

RIZ AU LAIT DE VERBIER

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

ALL ABOUT MILK FROM VERBIER

rice pudding, tuile, espuma, milk caramel and honey candy

SÉLECTION DE FROMAGES DE LA LAITERIE DE VERBIER

SELECTION OF CHEESES 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

-  **CEVICHE DE MANGUE** 31
radis daïkon et céleri rave, vinaigrette à la grenade et perles d'agrumes
MANGO CEVICHE
daikon radish and celeriac, pomegranate vinaigrette and citrus pearls
- GRAVELAX DE SAUMON SUISSE** 35
betterave crapaudine rôtie, espuma wasabi et crumble
SWISS SALMON GRAVLAX
roasted beetroot, wasabi espuma and crumbles
-  **RAVIOLE OUVERTE D'ŒUF POCHÉ** 29
tempura d'enoki, crème de champignons et truffe
OPEN RAVIOLI AND POACHED EGG
Enoki tempura, mushroom cream and truffle
- 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
-  **TOMME DE VERBIER RÔTIE À LA TRUFFE NOIRE** 33
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

Plats / Main Course

- 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
- CARRÉ DE PORC DE GRUYÈRE** 45
cuit entier en basse température, jus au café pur arabica et au foin des fleurs 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
- PICANHA DE BŒUF SUISSE CONFIT DOUZE HEURES** 50
pommes Pont Neuf, chimichurri
TWELVE-HOUR CONFIT SWISS BEEF PICANHA
Pont Neuf potatoes, chimichurri
- SOURIS D'AGNEAU CONFIT DOUZE HEURES** 55
Jus de cuisson aux champignons mousserons, écrasée de pomme de terre aux olives
TWELVE-HOUR CONFIT LAMB SHANK
cooking jus with mousseron mushrooms, crushed potatoes with olives
- 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 potatoes
-  **RISOTTO DE QUINOA ET DE SARRASIN** 45
crèmeux au lait de riz et légumes racines au sésame
QUINOA AND BUCKWHEAT 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

TURBOT RÔTI bisque et jus court, beurre noisette, butternut fondant et jus court ROASTED TURBOT bisque and reduced jus, brown butter, butternut squash	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
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

Garnitures supplémentaires

8

Extra Sides

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

Quinoa and buckwheat 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

17

PAVLOVA À LA MANGUE

ganache noisette et glace au cresson alénois

MANGO PAVLOVA

hazelnut ganache and watercress ice cream

BOURDALOUE DE POIRE

noix, crème anglaise, sorbet génépi

PEAR BOURDALOUE

walnuts, English cream, 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

ROCHER DE CHOCOLAT NOIR BIO

coeur noisette, espuma de chocolat au lait

ORGANIC DARK CHOCOLATE DELIGHT

hazelnut center, milk chocolate espuma