

MENUS ET CARTE
MENUS AND À LA CARTE

MENU EMOTION

Omble à la façon d'un Gravlax parfumé à l'Absinthe Larusée,
jeunes fenouils en «cuit-cru»,bricelets à l'anis vert
Gravlax style charr perfumed with "Larusée Absinthe",
young cooked-raw fennels served with green aniseed "Bricelets"

ou / or

Sphère de foie gras de canard mi-cuit aux cerises «Griottines», céréales craquantes,
betteraves multicolores relevées au galanga
Duck foie gras served with "Griottines" cherries, crunchy cereals,
multicolored beetroots enhanced with galangal



Aiguillettes de St-Pierre de ligne vivement saisies, Cima di rapa en surprise,
condiment au satay, émulsion à la coriandre
Pan fried John Dory filets served with Cima di rapa in surprise, satay condiment,
coriander emulsion

ou / or

Poitrine de veau fermier de Lucerne, fondant de petits pois frais,
fricassée de morilles au jus de braisage
Farm raised veal breast from Lucerne served with peas fondant,
fricassee of morels with braising juice



Alliance gourmande du chocolat pur Caraïbes et du riz de Camargue
Greedy alliance between pure Caribbean chocolate and rice from Camargue

ou / or

Les fraises Gariguettes «façon Tatin», bonbons glacés
et éclats de Gavottes, infusion rouge
Gariguettes strawberries "Tatin style" served with frozen candies
and Gavottes fragments, red infusion

95 CHF

MENU SIGNATURE

**LAISSEZ-VOUS GUIDER
À TRAVERS UN MENU EN SIX TEMPS
ÉLABORÉ À PARTIR DES MEILLEURS PRODUITS
DU PRINTEMPS**

**LET YOURSELF BE GUIDED
THROUGH A SIX-COURSE MENU
ELABORATED WITH THE BEST
SPRING'S PRODUCTS**

145 CHF

Ce menu est proposé uniquement pour l'ensemble de la table
This menu is available only for the entire table

Accord mets et vins en six temps
Wine pairing six glasses
89 CHF



**AU DÉJEUNER, NOUS VOUS PROPOSONS
UNE FORMULE AFFAIRES**

**A BUSINESS LUNCH OFFER IS AVAILABLE
FROM MONDAY TO FRIDAY**



En deux services / Two courses
58 CHF

En trois services / Three courses
68 CHF

À LA CARTE

ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES COLD AND WARM STARTERS

CHF

Grosses asperges blanches rafraîchies au caviar «sélection», sauce onctueuse au miso blanc et «Mimosa» 76

White asparagus enhanced with selected caviar served with miso and “Mimosa” creamy sauce

Belles morilles juste braisées, lentilles vertes de Genève en textures, délicat bouillon au Vin Jaune du Jura 59

Lightly braised morels served with green lentils from Geneva, delicate mushroom broth flavoured with Jura wine

Omble à la façon d’un Gravlax parfumé à l’Absinthe Larusée, jeunes fenouils en «cuit-cru», bricelets à l’anis vert 61

Gravlax style charr perfumed with “Larusée Absinthe”, young cooked-raw fennels served with green aniseed “Bricelets”

Sphère de foie gras de canard mi-cuit aux cerises «Griottines», céréales craquantes, betteraves multicolores relevées au galanga 57

Duck foie gras served with “Griottines” cherries, crunchy cereals, multicoloured beetroots enhanced with galangal

PLATS VÉGÉTARIENS ET VEGAN – VEGETARIAN DISHES

Notre version d’un jardin de printemps 41
Our version of a spring garden

Feuille à feuille d’artichauts de Macau et Poivrade, mouillette croustillante aux olives «Taggiasca», pesto de capucine 43
Macau and spiny artichokes carpaccio served with a crispy “Taggiasca” olives cake, nasturtium pesto

POISSONS ET CRUSTACÉS FISH AND CRUSTACEAN

CHF

Aiguillettes de St-Pierre de ligne vivement saisies, Cima di rapa en surprise, condiment au satay, émulsion à la coriandre 64
Pan fried John Dory filets served with Cima di rapa in surprise, satay condiment, coriander emulsion

Pavé de thon rouge de Tarragone grillé aux aromates, coulis de piquillos à l'Aceto balsamico, flan léger de piment doux 68
Grilled red tuna from Tarragonna served with crispy seasonings, piquillos coulis flavoured with Aceto balsamico, light sweet pepper flan

Langoustines de casier croustillantes, quartiers de pomelo à la flamme, haricots verts et basilic thaï, jus corsé 71
Crunchy Dublin Bay prawns served with flamed pomelo segments, green beans and thaï basil, reduced juice

Poulpe de Galice à la plancha, vierge de tomate verte, avocat, crackers soufflés à l'encre, sauce courte 59
Seared octopus from Galicia served with green tomato sauce, avocado and ink puffed cracker, short gravy

VIANDES ET VOLAILLES – MEAT AND POULTRY

Suprême de volaille de la Gruyère, maïs en différents apprêts, rhubarbe et céleri, jus acidulé 60
Chicken supreme from la Gruyère served with corn in different ways, rhubarb and celery, sweet and sour sauce

Poitrine de veau fermier de Lucerne, fondant de petits pois frais, fricassée de morilles au jus de braisage 63
Farm raised veal breast from Lucerne served with peas fondant, fricassee of morels with braising juice

Filet de canette sauvagine cuit au sautoir, oranges brûlées et carottes nouvelles, huile de coriandre, sauce «Bigarade» 66
Slowly cooked duck filet served with burned oranges and baby carrots, coriander oil and “Bigarade” sauce

Variation autour de l'agneau d'alpages valaisans, grosse asperge verte, jus intense à la sarriette 68
Variation around Valais alpine lamb served with green asparagus, intense sauce flavoured with savory

FROMAGES – CHEESE

CHF

Les fromages frais et affinés de La Maison Duttweiler
Fresh and matured cheese from La Maison Duttweiler

18

DESSERTS

Cœur de rhubarbe rôtie, servie tiède sur un biscuit croquant, crème légère à la vanille Bourbon,
sorbet rhubarbe

18

Roasted rhubarb served warm on a crunchy biscuit, Bourbon vanilla mousse
and rhubarb sorbet

Pamplemousse rose frais et confit, flocons de chou-fleur acidulés, crémeux et sorbet
au citron de Menton

18

Fresh and confit pink grapefruit served with sweet and sour cauliflower flakes,
lemon from Menton sorbet and cream

Alliance gourmande du chocolat pur Caraïbes et du riz de Camargue

18

Greedy alliance between pure Caribbean chocolate and rice from Camargue

Les fraises Gariguettes «façon Tatin», bonbons glacés et éclats de Gavottes, infusion rouge
Gariguettes strawberries “Tatin style” served with frozen candies and Gavottes fragments,
red infusion

18

