

MENUS ET CARTE
MENUS AND À LA CARTE

MENU EMOTION

FOIE GRAS DE CANARD, «UMESHU», PRUNES AIGRES-DOUCES, BASILIC POURPRE
DUCK FOIE GRAS, "UMESHU", SWEET AND SOUR PLUMS, PURPLE BASIL

OU / OR

BOCADILLOS D'ARAIGNÉE DE MER, AVOCAT FUERTE, ÉMULSION CORAILLÉE, AROMATES
SPIDER CRAB BOCADILLOS, FUERTE AVOCADO, CORAL EMULSION, SEASONINGS

■

MAIGRE DE CORSE FAÇON «DUGLÉRÉ», TOMATE **ROSE DE BERNE**, CONDIMENT PERSILLÉ
CORSICAN MEAGRE "DUGLÉRÉ" STYLE, "ROSE DE BERNE" TOMATO, PARSLEY FLAVOURED CONDIMENT

OU / OR

CANON D'AGNEAU DE LA DENT DE JAMAN, GNOCCHI D'HERBES, PECORINO, BASILIC
LAMB FROM "LA DENT DE JAMAN", HERBS GNOCCHI, PECORINO, BASIL

■

PETITS FRUITS ROUGES EN MACÉRATION, YAOURT VANILLE AÉRÉ, VIN DE MYRTILLE GRANITÉ
MACERATION OF **DIFFERENT BERRIES**, AERATED VANILLA YOGURT, BLUEBERRY WINE GRANITA

OU / OR

PÊCHES DE VERGER, GAUFRETTE AU SAFRAN, SORBET D'HERBES FRAÎCHES
ORCHARD PEACH, CRISPY SAFFRON WAFER, FRESH HERBS SORBET

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 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



**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

RADIS DES JARDINS DE CHIVRAGEON, **CAVIAR** «SÉLECTION», CONDIMENT DE FANES, EAU DE CONCOMBRE 79 CHF
RADISH FROM CHIVRAGEON GARDENS, SELECTED **CAVIAR**, LEAVES CONDIMENT, CUCUMBER WATER

BOCADILLOS D'**ARAIGNÉE DE MER**, AVOCAT FUERTE, ÉMULSION CORAILLÉE, AROMATES 73 CHF
SPIDER CRAB BOCADILLOS, FUERTE AVOCADO, CORAL EMULSION, SEASONINGS

FOIE GRAS DE CANARD, «UMESHU», PRUNES AIGRES-DOUCES, BASILIC POURPRE 56 CHF
DUCK FOIE GRAS, "UMESHU", SWEET AND SOUR PLUMS, PURPLE BASIL

FETUCCINE DE PAIN BRULÉ, **COURGETTE VIOLON**, CHORIZO IBERICO BELLOTA, BEURRE AILLÉ/CITRONNÉ 49 CHF
BURNT BREAD FETUCCINE, **VIOLIN ZUCCHINI**, IBERICO BELLOTA CHORIZO, GARLIC AND LEMON BUTTER

PLATS VÉGÉTARIENS ET VEGAN – VEGETARIAN DISHES

NOTRE VERSION D'UN POTAGER ESTIVAL 42 CHF
OUR VERSION OF A SUMMER GARDEN

TOMATES MULTICOLORES, VIEUX **JEREZ**, DÉCOCTION ACIDULÉE, «PAN CON TOMATE» 47 CHF
MULTICOLORED **TOMATOES**, OLD **JEREZ**, ACIDULATED DECOCTION, "PAN CON TOMATE"

CHAMPIGNONS DE SOUS-BOIS, SAVAGNIN BLANC, CONDIMENT HERBACÉ 51 CHF
UNDERGROWTH **MUSHROOMS**, SAVAGNIN WHITE WINE, HERBACEOUS CONDIMENT

POISSONS ET CRUSTACÉS – FISH AND CRUSTACEAN

ROUGET RUBANÉ OSEILLE/TOMATE/OLIVE, **ENCORNETS**, POLENTA ET OXALIS 61 CHF
RED MULLET BANDED WITH SORREL/TOMATO/OLIVE, **SQUID**, POLENTA AND OXALIS

HOMARD BLEU, ÉPICES TANDOORI, RIZ SAUVAGE ET TÉTRAGONE 78 CHF
BLEU LOBSTER, TANDOORI SPICES, WILD RICE AND TETRAGON

MAIGRE DE CORSE FAÇON «DUGLÉRÉ», TOMATE **ROSE DE BERNE**, CONDIMENT PERSILLÉ 64 CHF
CORSICAN MEAGRE “DUGLÉRÉ” STYLE, “**ROSE DE BERNE**” TOMATO, PARSLEY FLAVOURED CONDIMENT

BARBUE DE LIGNE, ARTICHAUTS, ALGUES ET CORDIFOLE, SAUCE VERVEINE 67 CHF
LINE CAUGHT BRILL, ARTICHOKEs, SEAWEED AND CORDIFOLE, VERBENA SAUCE

VIANDES ET VOLAILLES – MEAT AND POULTRY

PIÈCE DE BŒUF DES PLÉIADES, POMMES DE TERRE ET CÈPES, PETITS APPÉTITS. (POUR 2 PERSONNES) 148 CHF
BEEF FILET FROM “LES PLÉIADES”, POTATOES AND BOLETUS MUSHROOMS, APPETITES. (FOR 2 GUESTS)

CANON D’AGNEAU DE LA DENT DE JAMAN, GNOCCHI D’HERBES, PECORINO, BASILIC 66 CHF
LAMB FROM “LA DENT DE JAMAN”, HERBS GNOCCHI, PECORINO, BASIL

PIGEONNEAU «MIÉRAL», FÉVETTES, GIROLLES ET AMANDES FRAÎCHES, POIVRE SARAWAK 72 CHF
SQUAB FROM “MIÉRAL”, FAVA BEANS, CHANTERELLES AND FRESH ALMONDS, SARAWAK PEPPER

VEAU DES TROIS LACS, JAMBON DE PARME, SAUGE, TOMATE EN SURPRISE ET MARSALA 62 CHF
VEAL FROM LES TROIS LACS, PARME’S HAM, SAGE, SURPRISE TOMATOE AND MARSALA

FROMAGES – CHEESE

LES **FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS** DE LA MAISON DUTTWEILER 18 CHF
FRESH AND MATURED CHEESE FROM LA MAISON DUTTWEILER

DESSERTS

ABRICOTS VALAISANS EN TEXTURES, BLANC-MANGER ANISÉ, CŒUR COULANT 18 CHF
APRICOTS FROM VALAIS IN DIFFERENT TEXTURES, ANISED “BLANC-MANGER”, FLOWING HEART

VACHERIN GLACÉ, MERINGUES CRAQUANTES SORBET ET MILKSHAKE **FRAMBOISE** 18 CHF
ICED VACHERIN, CRUNCHY MERINGUES, **RASPBERRIE** MILKSHAKE AND SORBET

PETITS FRUITS ROUGES EN MACÉRATION, YAOURT VANILLE AÉRÉ, VIN DE MYRTILLE GRANITÉ 18 CHF
MACERATION OF **DIFFERENT BERRIES**, AERATED VANILLA YOGURT, BLUEBERRY WINE GRANITA

PÊCHES DE VERGER, GAUFRETTE AU SAFRAN, SORBET D’HERBES FRAÎCHES 18 CHF
ORCHARD PEACH, CRISPY SAFFRON WAFER, FRESH HERBS SORBET

