

MENUS ET CARTE HIVER 2019-2020
WINTER 2019-2020 MENUS AND À LA CARTE

MENU EMOTION

FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ, TOPINAMBOUR, CAFÉ PUR ARABICA, GALANGA
PAN-SEARED **FOIE GRAS**, JERUSALEM ARTICHOKE, PURE ARABICA COFFEE, GALANGAL

OU / OR

SAINT-JACQUES, COUTEAUX, CAVIAR SÉLECTION, ROQUETTE, SAKÉ
REFRESHED **SCALLOPS AND RAZOR CLAMS**, **CAVIAR** «SELECTION», SAKE



VEAU DES TROIS LACS, POMME DE TERRE, NOIX, BERGAMOTE
VEAL FILET FROM «**LES TROIS LACS**», POTATO, WALNUTS, BERGAMOT

OU / OR

CABILLAUD SKREI, DASHI ÉPICÉ, AGRUMES, RIZ EN TEXTURES
SKREI COD, SPICY DASHI, CITRUS FRUITS, RICE IN DIFFERENT WAYS



NOIX DE COCO PLURIELLE, **GRENADE**, «COCO-SPOOM»
PLURAL **COCONUT**, **POMEGRANATE**, «COCO-SPOOM»

OU / OR

NOTRE INTERPRÉTATION DE LA **TARTE AU CITRON**, SORBET LIMETTE
OUR INTERPRETATION OF A **LEMON TART**, LIME SORBET

95 CHF

UNE FORMULE AFFAIRE VOUS EST PROPOSÉE AU DÉJEUNER DU LUNDI AU VENDREDI
A BUSINESS LUNCH OFFER IS AVAILABLE FROM MONDAY TO FRIDAY



En deux services / Two courses
58 CHF

En trois services / Three courses
68 CHF

MENU TRUFFE NOIRE / BLACK TRUFFLE MENU

COURGES, CÉRÉALES, TRUFFE NOIRE, LAIT D'AMANDE
SQUASH, CEREALS, BLACK TRUFFLE, ALMOND MILK



POMME DE TERRE "ROULETTE", TRUFFE NOIRE, JAMBON SAN DANIELE, PETITS CONDIMENTS
«ROULETTE» POTATO, BLACK TRUFFLE, SAN DANIELE HAM, CONDIMENTS



TURBOT SAUVAGE, NOISETTES, ENDIVE, TRUFFE NOIRE
WILD TURBOT, HAZELNUTS, ENDIVE, BLACK TRUFFLE



FILET DE VOLAILLE DE GRUYÈRE, TRUFFE NOIRE, CÉLERI, SOT-L'Y-LAISSE EN FINE BLANQUETTE
CHICKEN BREAST FROM «LA GRUYÈRE», BLACK TRUFFLE, «SOT-L'Y-LAISSE BLANQUETTE»



TOMME DE ROUGEMONT, TRUFFE NOIRE, JEUNES POUSSSES
TOMME FROM «ROUGEMONT», BLACK TRUFFLE, YOUNG SPROUTS



DÉCLINAISON DE CHOCOLAT PUR CARAÏBES, TRUFFE NOIRE, SORBET CACAO
PURE CARIBBEAN CHOCOLATE, BLACK TRUFFLE, CACAO SORBET

215 CHF

MENU SIGNATURE

Laissez-vous guider à travers un menu en six temps élaboré à partir des meilleurs produits d'hiver
Let yourself be guided through a six-courses menu elaborated with the best winter products

145 CHF

Ces menus sont proposés uniquement pour l'ensemble de la table / Those menus are available only for the entire table
Accord mets et vins en six temps / Wine pairing six glasses

89 CHF

À LA CARTE

ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES – COLD AND WARM STARTERS

FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ, TOPINAMBOUR, CAFÉ PUR ARABICA, GALANGA 48 CHF
PAN-SEARED **FOIE GRAS**, JERUSALEM ARTICHOKE, PURE ARABICA COFFEE, GALANGAL

BAR DE LIGNE À LA FLAMME, NAVETS, HUÎTRES, LIVÈCHE 57 CHF
FLAMED **LINE CAUGHT SEABASS**, TURNIPS, OYSTERS, LOVAGE

SAINT-JACQUES ET COUTEAUX RAFRAÎCHIS, **CAVIAR** SÉLECTION, ROQUETTE, SAKÉ 63 CHF
REFRESHED **SCALLOPS AND RAZOR CLAMS**, **CAVIAR** «SELECTION», SAKE

POMME DE TERRE «ROULETTE», **TRUFFE NOIRE**, **JAMBON SAN DANIELE**, PETITS CONDIMENTS 64 CHF
«ROULETTE» POTATO, **BLACK TRUFFLE**, **SAN DANIELE HAM**, CONDIMENTS

PLATS VÉGÉTARIENS ET VEGAN – VEGETARIAN DISHES

COURGES, CÉRÉALES, **TRUFFE NOIRE**, LAIT D'AMANDE 42 CHF
SQUASH, CEREALS, **BLACK TRUFFLE**, ALMOND MILK

PANAIS ET SALSIFIS EN SURPRISE, PERSIL, MISO BLANC, JUS DE RACINES 36 CHF
PARSNIP AND SALSIFY «SURPRISE», PARSLEY, WHITE MISO, ROOTS GRAVY

UN JARDIN EN HIVER... 32 CHF
A GARDEN IN WINTER...

POISSONS ET CRUSTACÉS – FISH AND CRUSTACEAN

HOMARD BLEU, HIBISCUS, FRUITS DE L'ÉGLANTIER 80 CHF
BLUE LOBSTER, HIBISCUS, ROSEHIP FRUIT

TURBOT SAUVAGE, NOISETTES, ENDIVE, TRUFFE NOIRE 78 CHF
WILD TURBOT, HAZELNUTS, ENDIVE, BLACK TRUFFLE

CABILLAUD SKREI, DASHI ÉPICÉ, AGRUMES, RIZ EN TEXTURES 59 CHF
SKREI COD, SPICY DASHI, CITRUS FRUITS, RICE IN DIFFERENT WAYS

POULPE DE GALICE, JUS D'UN CIVET, PATATE DOUCE, NORI 57 CHF
GALICEAN OCTOPUS, «CIVET» STYLE SAUCE, SWEET POTATO, NORI

VIANDES ET VOLAILLES – MEAT AND POULTRY

FILET DE VOLAILLE DE LA GRUYÈRE, TRUFFE NOIRE, CÉLERI, SOT-L'Y-LAISSE EN FINE BLANQUETTE 71 CHF
CHICKEN BREAST FROM «LA GRUYÈRE», BLACK TRUFFLE, «SOT-L'Y-LAISSE BLANQUETTE»

VEAU DES TROIS LACS, POMME DE TERRE, NOIX, BERGAMOTE 61 CHF
VEAL FILET FROM «LES TROIS LACS», POTATO, WALNUTS, BERGAMOT

PIGEON, BAIES D'HIVER, POUSSÉS AMÈRES, BETTERAVE CRAPAUDINE 59 CHF
PIGEON, WINTER BERRIES, BITTER SALAD SPROUT, «CRAPAUDINE» BEETROOT

CARRÉ D'AGNEAU DE LAIT, COURGES, AIL NOIR, OLIVES, ÉPICES DE FÈS 63 CHF
RACK OF MILK-FED LAMB, SQUASH, BLACK GARLIC, OLIVES, SPICES OF FEZ

LIÈVRE À LA ROYALE EN DEUX FAÇONS, L'UN EN BALLOTINE L'AUTRE À LA FAÇON DU SÉNATEUR COUTEAUX 70 CHF
ROYAL HARE IN TWO SERVICES, FIRST ROLLED WITH FOIE GRAS, THE SECOND «SÉNATEUR COUTEAUX» BRAISED IN RED WINE

FROMAGES – CHEESE

LES **FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS** D'ICI ET D'AILLEURS **18 CHF**
FRESH AND MATURED CHEESE FROM HERE AND ELSEWHERE

DESSERTS

NOIX DE COCO PLURIELLE, **GRENADE**, "COCO-SPOOM" **18 CHF**
PLURAL **COCONUT**, **POMEGRANATE**, «COCO-SPOOM»

PAIN PERDU, **ÉPICES DOUCES**, **RAISINÉE**, GLACE À LA **BRIOCHE TOASTÉE** **18 CHF**
FRENCH TOAST, **SWEET SPICES**, «**RAISINÉE**», TOASTED BRIOCHE ICE-CREAM

NOTRE INTERPRÉTATION DE LA **TARTE AU CITRON**, SORBET LIMETTE **18 CHF**
OUR INTERPRETATION OF A **LEMON TART**, LIME SORBET

DÉCLINAISON DE **CHOCOLAT PUR CARAÏBES**, **TRUFFE NOIRE**, SORBET CACAO **18 CHF**
PURE **CARIBBEAN CHOCOLATE**, **BLACK TRUFFLE**, CACAO SORBET

MANGUE, **JIVARA LACTÉ**, **SÉSAME** **18 CHF**
MANGO, **JIVARA MILK CHOCOLATE**, **SESAME**

