

LE COMMENCEMENT... | THE BEGINNING...

Salade de rampon brisures de Sbrinz miel de sapin pickles d'échalotes noix caramélisées Winter salad Sbrinz cheese shavings fir honey shallot pickles caramelized walnuts	19
Foie gras poêlé de la maison Mitteault texture de clémentines condiment tamarin épicé (G) (L) Pan-seared foie gras from Mitteault clementine variations spicy tamarind condiment	28
Mousseline de topinambours au café truffe & champignons Jerusalem artichoke coffee mousseline truffle & mushrooms	<i>T. Perce</i> 25
Carpaccio de poulpe vinaigrette au miel d'acacia olives taggiasca avocat au lait de coco croustillant de féta Octopus carpaccio acacia honey mustard dressing taggiasca olives avocado with coco milk crunchy feta cheese	25

LES PLATS PRINCIPAUX... | THE MAIN COURSES...

Taglierini sauce crémeuse au Bleuchâtel truffe noire Taglierini pasta creamy Bleuchâtel cheese sauce black truffle	<i>T. Perce</i> 30
Saumon alpin suisse à l'unilatéral mousseline Saint-Germain sauce genevoise (G) One-sided Swiss alpine salmon split peas mousseline « sauce genevoise »	45
Filets de perche du Loë pommes de terre grenailles légumes racines sauce tartare (G) Loë perch fillet new potatoes with parsley root vegetables tartare sauce	49
Cœur de filet de bœuf en croûte de moelle carottes fanes caramel de betterave mousseline de pommes de terre Beef tenderloin with marrow crust carrot tops beetroot caramel potato mousseline	<i>T. Perce</i> 53
Souris d'agneau braisée légumes racines crèmeux de céleri kumquat (G) Braised lamb shank root vegetables celeriac cream kumquat	47

DOUCEURS... | DESSERTS...

Mille-feuille praliné sorbet au cacao amer Praline mille-feuille bitter cacao sorbet	16
Crème brûlée du moment (G) « Crème brûlée »	14
Meringue crème double Marmelade de fruits rouges Double cream Meringue / Red fruit marmalade	16
Paris Brest « Paris Brest »	16

(G) Sans gluten (L) Sans lactose

NOTRE MENU | OUR MENU

Mousseline de topinambours au café | truffe & champignons
Jerusalem artichoke coffee mousseline | truffle & mushrooms

Saumon alpin suisse à l'unilatéral | mousseline Saint-Germain | sauce genevoise
One-sided Swiss alpine salmon | split peas mousseline | « genevoise sauce »

et/ou and/or

Cœur de filet de bœuf en croûte de moelle | carottes fanes | caramel de betterave |
mousseline de pommes de terre
Beef tenderloin with marrow crust | carrot tops | beetroot caramel | potato mousseline

Mille-feuille praliné | sorbet au cacao amer
Praline mille-feuille | bitter cacao sorbet

Menu 3 plats 3-course CHF 80.-

Menu 4 plats 4-course CHF 95.-

NOTRE SUGGESTION DE VINS | WINE SUGGESTION

	Btl.	1 dl
Astrosa Rosé de Syrah et Grenache, 2018	42	6.50
Pinot Gris Olivier Ducret, Chardonne, 2018	55	8
Château La Bastide Cuvée Tradition (Roussanne, Vermentino, Bourboulenc), 2018	38	6.50
Gamaret Barrique, Jean-Paul Forestier, Chardonne, 2019	70	12
Château La Bastide Eidos (Syrah, Grenache) Barrique, 2015	58	9