

LE COMMENCEMENT... | THE BEGINNING...

Œuf bio nacré de la ferme Liaudat Fricassée d'asperges aux morilles Kadaïf Mont Vully infuse au lard Valaisan Pearly organic egg from the Liaudat farm Asparagus fricassee with morels Kadaïf Mont Vully cheese infused with Valaisan bacon	24
Raviole de blettes aux oignons confits Ecrevisses Bisque crémeuse Chard ravioli with candied onions Crayfish Creamy bisque	26
Pressé de volaille « La Belle Luce » aux herbes Mayonnaise légère au safran du Jorat (G) (L) « La Belle Luce » flattened poultry with herbs Light mayonnaise with saffron from Jorat	25
Tartare de truite de la Riviera Vaudoise Marinade de pommes et céleri branche Sorbet vodka citron jaune Toast au beurre d'algues Trout tartar from the Vaudoise Riviera Apple and celery marinade Vodka and lemon sorbet Toast with seaweed butter	27
Foie gras poêlé de la maison Mitteault Texture de fraises au gingembre Praliné au tamarin (G) (L) Pan fried foie gras from the Mitteault house Strawberry and ginger texture Tamarind praline	28
Carpaccio de poulpe Lèche du Tigre à l'orge perlé Croustillant de féta Miel de grenade Avocat au lait de coco Octopus carpaccio Leche de Tigre with pearled barley Crispy feta Pomegranate honey Avocado with coconut milk	26

VÉGÉTARIEN... | VEGETARIAN...

Salade mêlée Vinaigrette acidulée à l'huile de noisettes Brisures de sbrinz Chênevis bio de Vuliens (G) Mixed salad Sour dressing with hazelnut oil Sbrinz pieces Organic hempseed from Vuliens	19
Asperges vertes « Jumbo » rôties Sabayon aux agrumes Jus perlé aux olives de Kalamata (G) Roasted « Jumbo » green asparagus Citrus sabayon Pearled juice with Kalamata olives	22
Poireaux cuits en croûte de sel Sauce gribiche Chips de pain (L) Cooked leeks in a salt crust Gribiche sauce Bread crisps	19
Risotto aux fèves et citron Crème à l'ail noir de Monsieur Eddy Tuile dentelle Bean and lemon risotto Mister Eddy's black garlic cream Lace tile	27
Bimi rôti à la grenobloise Yogourt parfumé au tahiné Jus végétal corsé au thé noir Bimi roasted Grenoble style Tahini-flavored yogurt Full-bodied vegetable juice with black tea	26
Velouté de petit pois Dim sum de sérac croustillant Emulsion de cosse au lait d'amande Creamy pea soup Crispy serac cheese dim sum Emulsion of almond milk pods	21

INSPIRATION DES EAUX... | FROM THE LAKE & SEA...

Viennoise de turbot sauvage Fricassée de girolles et asperges Beurre infusé à l'ache des montagnes Viennese wild turbot Fricassee of chanterelles and asparagus Butter infused with lovage	51
Saumon des Grisons à l'unilatéral Crémeux d'artichauts Sauce Genevoise (G) One-sided Graubünden's salmon Creamy artichoke Geneva sauce	46
Perches de Loé Légumes printaniers Pommes de terre grenailles en persillade Sauce tartare (G) Perch from Loé Spring vegetables New potatoes in Persillade Tartar sauce	48

NOS VIANDES DU MOMENT... | OUR MEAT SUGGESTIONS...

Filet de bœuf de la boucherie Suter Croûte de moelle Asperges blanches laquées au caramel de rhubarbe Mousseline de pommes de terre Beef fillet from Suter butcher's Marrow crust Peking white asparagus with rhubarb caramel Potato mousseline	53
Cochon de Lucerne Tortilla de roquette Sobressade Oignons frits Réduction à la bière de Marcel Wenger Pig of Lucerne Arugula tortilla Sobressade Fried onions Marcel Wenger's beer reduction	46
Veau « Swiss Farmer » de l'Emmental Gnocchi à la burrata Sucrine snackée Salsa verde Emmental's « Swiss Farmer » veal Gnocchi with burrata Snacked sucrine Salsa verde	52
Vol au vent Volaille de la Gruyère Ecrevisses Crème de morilles Asperges vertes Vol au vent Gruyère's poultry Crayfish Morel cream Green asparagus	48
Côte de bœuf du Simmental Pommes frites Cassolette de légumes Sauce choron (G) Simmental beef ribs French fries Vegetable cassolette Choron sauce	140

NOTRE MENU | OUR MENU

Velouté de petit pois | Dim sum de sérac croustillant | Emulsion de cosses au lait d'amande
Creamy pea soup | Crispy serac cheese dim sum | Emulsion of almond milk pods

Saumon des Grisons à l'unilatéral | Crèmeux d'artichauts | Sauce Genevoise
One-sided Graubünden's salmon | Creamy artichoke | Geneva sauce

et/ou and/or

Filet de bœuf de la boucherie Suter | Croûte de moelle | Asperges blanches laquées au caramel de rhubarbe | Mousseline de pommes de terre

Beef fillet from Suter butcher's | Marrow crust | Peking white asparagus with rhubarb caramel | Potato mousseline

Petit pot de douceur à la fraise et barbe à papa
Small jar of strawberry and cotton candy sweetness

Menu 3 plats 3-course CHF 80.-

Menu 4 plats 4-course CHF 95.-

NOTRE SUGGESTION DE VINS | OUR WINE SUGGESTION

	Btl.	l 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

(G) Sans gluten (L) Sans lactose
(G) Gluten free (L) Lactose free

Prix en CHF: TTC Prices in CHF, VAT incl.

Bœuf, volaille, veau, porc, perche, saumon, omble : Suisse, foie gras : France, écrevisse : Suisse & Norvège, poulpe : Méditerranée, turbot : Atlantique Nord
Beef, poultry, veal, pork, perch, salmon, char : Switzerland, foie gras : France, crayfish : Switzerland & Norway, octopus : Mediterranean, turbot : North Atlantic