

# Le Patio

Notre Chef Exécutif Thomas Perez consacre une partie importante de son temps à forger des relations durables avec certains des meilleurs producteurs locaux.

*«Cette cuisine est le résultat d'une équipe, d'une passion, d'un terroir mais aussi et surtout d'une collaboration saine avec nos fournisseurs et vignerons. Nous souhaitons tout simplement vous partager le meilleur.»*

*T. Perez*

Notre carte est constamment renouvelée autour de produits de première qualité, sourcés au gré des saisons.

Chef Exécutif: M. Thomas Perez

Chef Pâtissier: M. Arnaud Selvetti

# LePatio

## EN HIVER

### LES ENTRÉES

- SALADE MÊLÉE   23.-  
betteraves confites au vinaigre de framboise, pain noir,  
vinaigrette à la livèche
- CEVICHE DE BAR SAUVAGE   32.-  
tartare de kiwi et pommes vertes, lèche du tigre,  
citron caviar de Niels Rodin
- PATÉ EN CROÛTE AU FOIE GRAS DU PÉRIGORD 36.-  
ris de veau du pays, trompettes de la mort,  
déclinaison de coing au citron vert
- SOUPE TOM KHA KAI  26.-  
boutefas AOP, poireaux confits à la truffe mélanosporum

### LES PLATS

- RAVIOLES AU BLEUCHÂTEL 46.-  
poires conférence, ail noir, noix de macadamia
- SAINT-JACQUES DE SAINT-BRIEUC 58.-  
panais à la fève de tonka, crêpe croustillante, beurre blanc au yuzu
- FILET DE BŒUF DE LA MAISON SUTER 62.-  
déclinaison de salsifis, ketchup de kaki,  
mousseline de pommes de terre
- CHOU-FLEUR RÔTI AUX ÉPICES TANDOORI    38.-  
houmous de pleurotes, pesto de cresson, infusion au gingembre

# LePatio

## DOUCEURS

MILLEFEUILLE À LA VANILLE caramel au beurre salé, cacahuètes torréfiées	19.-
MONT-BLANC AUX MARRONS  confit de cassis, glace au chocolat	19.-
BABA AU LIMONCELLO chantilly au mascarpone, miel aux agrumes	16.-
PANNA COTTA AU LAIT D'AMANDES    minestrone d'ananas, sorbet banane à la truffe blanche	16.-

# LePatio

## MENU DE SAISON

140.-

### CEVICHE DE BAR SAUVAGE

tartare de kiwi et pommes vertes, lèche du tigre,  
citron caviar de Niels Rodin

### PATÉ EN CROÛTE AU FOIE GRAS DU PÉRIGORD

ris de veau du pays, trompettes de la mort,  
déclinaison de coing au citron vert

### SAINT-JACQUES DE SAINT-BRIEUC

risotto à la truffe mélanosporum, émulsion à la noix de coco

### FILET DE BŒUF DE LA MAISON SUTER

déclinaison de salsifis, ketchup kaki,  
mousseline de pommes de terre

### GRANITÉ À L'HYDROMEL

écume «mostarda»

### MILLEFEUILLE À LA VANILLE

caramel au beurre salé, cacahuètes torréfiées

## MENU VEGAN

75.-

### SALADE MÊLÉE

betteraves confites au vinaigre de framboise, pain noir,  
vinaigrette à la livèche

### CHOU-FLEUR RÔTI AUX ÉPICES TANDOORI

houmous de pleurotes, pesto de cresson,  
infusion au gingembre

### PANNA COTTA AU LAIT D'AMANDES

minestrone d'ananas, sorbet banane à la truffe blanche

# Le Patio

**Provenances:**

Suisse: bœuf, cochon, ris de veau, charcuterie

France: bar, noix de Saint-Jacques, canard

 Sans gluten  Sans lactose  Vegan | Prix incluant la TVA & le service.

Pour toute allergie ou intolérance alimentaire, merci de vous rapprocher de notre personnel de service.