

Le Patio



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®



Gault & Millau





SWISS DELUXE HOTELS

LePatio

LES ENTRÉES

SALADE DE RAMPON   	Noix caramélisées, betterave confite, vinaigrette à la moutarde	19.-
SOUPE À L'OIGNON	Brioche perdue gratinée à l'Étivaz, sarrasin soufflé	21.-
CARPACCIO DE DAURADE  	Huile d'olive aux grenadilles, pesto d'aneth	28.-
TERRINE DE FOIE GRAS	Déclinaison de clémentine, brioche tiède	42.-
TENTACULE DE POULPE  	Choux multicolores, avocat au lait de coco, sauce chien	28.-
GRAVLAX DE CHEVREUIL	Croustillant de bricks, poireaux vinaigrette, myrtilles	30.-




LES PLATS

PERCHES MEUNIÈRE	Salade verte, frites allumettes	46.-
RISOTTO À LA TRUFFE MELANOSPORUM 	Fromage frais aux noisettes	32.-
AIL DE RAIE À LA GRENOBLOISE	Pousses d'épinard, câpres et citron confit	42.-
TÊTE DE VEAU 	Frisée blanchie, sauce diable, mousseline de pomme de terre	40.-
FILET DE BŒUF	Déclinaison d'échalotes, célerie boule, mousseline de pomme de terre	62.-
ENTRECÔTE DE CERF	Poire à botzi, choux rouges, spätzli, sauce poivrade	50.-


LePatio

HINATA

Nos inspirations japonaises

SOUPE MISO   
Tofu, wakamé, shitaké

12.-

KARAAGE DE POULET 
Mayonnaise épicée



26.-

GYOZA DE COCHON IBÉRIQUE (5 pcs) 
Ponzu blanc

28.-

BLACK COD MARINÉ AU MISO 
Riz japonais au sésame, salade de papayes vertes

52.-

RAMEN VEGAN  
Tofu, pak-choi, shimeji, soba

32.-

FROMAGE

LE JAMAN
Confiture de coing

18.-


MENU CHASSE

95.-

GRAVLAX DE CHEVREUIL
Croustillant de bricks, poireaux vinaigrette, myrtilles





ENTRECÔTE DE CERF
Poire à botzi, choux rouges, spätzli, sauce poivrade

SORBET AU PROSECCO

LE MONT BLANC 
Vermicelle aux marrons, crème double de Gruyère

LePatio

LES DOUCEURS

TARTE TATIN	
Glace à la vanille bourbon	18.-
MONT BLANC 	
Vermicelle aux marrons, crème double de Gruyère	18.-
MILLEFEUILLE	
Diplomate aux fruits des bois	18.-
POIRE BELLE HÉLÈNE   	
Coulis au chocolat chaud, amandes torréfiées	18.-
CLAFOUTIS AUX MIRABELLES	
Glace au vin cuit	18.-

 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.