

Le Patio

# LES ENTRÉES

## STARTERS

CHF

### TARTARE DE VEAU MI-CUIT

Girolles, crème double au parmesan

*LIGHTLY SEARED VEAL TARTARE*

*Girolles, double cream with Parmesan*

31.-

### GASPACHO FRAISE-BETTERAVE (V) (L)

Sorbet à l'estragon, focaccia

*STRAWBERRY AND BEETROOT GAZPACHO*

*Tarragon sorbet, focaccia*

19.-

### FOIE GRAS MI-CUIT (L)

Déclinaison d'abricot et verveine, brioche

*MI-CUIT FOIE GRAS*

*apricot and verbena variations, brioche*

34.-

### TOMATE BRULÉE (V)

Vinaigre de tagète, croûton, eau de tomate

*BURNT TOMATO*

*Tagetes vinegar, crouton, tomato water*

21.-

### SALADE MÉLÉE (V) (G) (L)

*MIXED SALAD*

18.-

# LES PLATS

## MAIN COURSES

CHF

### FILET DE BŒUF

Aubergine, émulsion au foin

*BEEF FILLET*

*Eggplant, hay emulsion*

51.-

### FILET DE LOUP DE MER

Blette, girolles, beurre blanc au gingembre, huile tranchée

*SEA BASS FILLET*

*Swiss chard, girolles, ginger beurre blanc, herb oil*

40.-

### FILET D'AGNEAU

Cromesquis d'épaule d'agneau, persil, jus oriental

*LAMB FILLET*

*Lamb shoulder croquette, parsley, oriental-style jus*

44.-

### SPAGHETTONI

Sauce tomate, pesto de roquette, stracciatella

*SPAGHETTONI*

*Tomato sauce, rocket pesto, stracciatella*

32.-

### BAR EN CROÛTE DE SEL

Avec soupe de poissons et trois garnitures au choix

*(pour deux personnes, 40 minutes d'attente, selon arrivage)*

*SALT-CRUSTED SEA BASS*

*With fish soup and three sides of your choice*

*(Serves two, 40-minute preparation time, depending on availability)*

145.-

## LES GARNITURES

### SIDES

CHF

PURÉE DE POMMES DE TERRE (G) <i>MASHED POTATOES</i>	8.-
POLENTA CRÉMEUSE RIBELMAIS (G) <i>RIBELMAIS POLENTA</i>	10.-
POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON (V) (G) (L) <i>SAUTÉED SEASONAL VEGETABLES</i>	9.-
RISOTTO RICOTTA COURGETTES (G) <i>RISOTTO</i>	10.-
FRITES (V) (G) (L) <i>FRENCH FRIES</i>	8.-
POÊLÉE DE CHAMPIGNONS (G) <i>SAUTÉED MUSHROOMS</i>	10.-

# LES DOUCEURS

## SWEETS

CHF

### CRÊPE SUZETTE

25.-

*Flambée au Grand Marnier, glace à la vanille de Madagascar*

### CRÊPE SUZETTE

*Flambéed with Grand Marnier, Madagascar vanilla ice cream*

### ABRICOT EN TROMPE L'OEIL

18.-

Confit d'abricot, ganache à la vanille, coque en chocolat blanc

### TROMPE-L'OEIL APRICOT

*Candied apricot, vanilla ganache, white chocolate shell*

### SOUFFLÉ GLACÉ AU CHOCOLAT NOIR

18.-

Crème anglaise

### DARK CHOCOLATE FROZEN SOUFFLÉ

*with crème anglaise*

### TARTELETTE AUX FRUITS ROUGES ET PANNA COTTA NOIX DE COCO

18.-

### RED BERRY TARTLET WITH COCONUT PANNA COTTA



Sans Gluten  
Gluten Free



Sans Lactose  
Lactose Free



Contient des Noix  
Contains Nuts



Contient du Porc  
Contains Pork



Végan  
Vegan

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

Prix en francs suisses, incluant la TVA et le service.

*For any allergies or dietary restrictions, please consult our staff.*

*Prices in Swiss francs, including VAT & service.*



LE MIRADOR  
RESORT & SPA

PROVENANCE | ORIGIN

Suisse : veau, boeuf | Switzerland: veal, beef

Irlande : agneau | Ireland : lamb

France : Foie gras, bar, loup de mer | foie gras, sea bass

Pain | Bread : Suisse, France | Switzerland, France