

Le Patio

MENU DÉCOUVERTE

TASTING MENU

CHF 115.-

MISE EN BOUCHE DU CHEF

CHEF'S AMUSE-BOUCHE

GRAVLAX DE SAUMON SUISSE

Agrumes confits, crème aux herbes et caviar de truite

SWISS SALMON GRAVLAX

Candied citrus fruits, herb cream and trout caviar

OU / OR

FOIE GRAS MI-CUIT

Coing rôti et confit, brioche artisanale toastée

SEMI-COOKED FOIE GRAS

Roasted and candied quince, toasted artisanal brioche

TURBOT RÔTI FAÇON GRENOBLOISE

Beurre noisette, câpres croustillantes et citron confit avec une garniture au choix

GRENOBLOISE-STYLE ROASTED TURBOT

Beurre noisette, crispy capers and preserved lemon, with a side of your choice

OU / OR

CROUSTADE DE FAISAN DU PAYS DE VAUD

Foie gras, champignons des bois et jus de gibier avec une garniture au choix

VAUD PHEASANT CROUSTADE

Foie gras, wild mushrooms and game jus, with a side of your choice

POIRE EN TROMPE-L'OEIL

Ganache au poivre Voatsiperifery, poire à Botzi pochée au vin cuit et sauce caramel brûlé

PEAR TROMPE-L'ŒIL

Voatsiperifery pepper ganache, Botzi pear poached in cooked wine, and burnt caramel sauce

OU / OR

ROCHER CHOCOLAT

Mousse au chocolat allégée, panais confit au sirop d'érable et moelleux cacao

CHOCOLATE ROCHER

Light chocolate mousse, maple-glazed confit parsnip and cocoa sponge cake

MIGNARDISES DU CHEF

CHEF'S MIGNARDISES

LES ENTRÉES

STARTERS

CHF

BETTERAVE CUITE EN CROÛTE DE SEL V

24.-

Crèmeux de chèvre frais, mûres sauvages, noisettes du Piémont et vinaigrette au cassis

SALT-CRUSTED BEETROOT

Fresh goat cheese cream, wild blackberries, Piedmont hazelnuts and blackcurrant vinaigrette

GRAVLAX DE SAUMON SUISSE

32.-

Agrumes confits, crème aux herbes et caviar de truite

SWISS SALMON GRAVLAX

Candied citrus fruits, herb cream and trout caviar

FOIE GRAS MI-CUIT

36.-

Coing rôti et confit, brioche artisanale toastée

SEMI-COOKED FOIE GRAS

Roasted and candied quince, toasted artisanal brioche

BURRATA FUMÉE V

28.-

Courge butternut rôtie, noisettes torréfiées, sauge croustillante et huile de noisette

SMOKED BURRATA

Roasted butternut squash, toasted hazelnuts, crispy sage and hazelnut oil

LES PLATS

MAIN COURSES

CHF

RISOTTO CARNAROLI À LA TRUFFE NOIRE ✓ 42.-
Parmesan 24 mois et truffe noire
CARNAROLI RISOTTO WITH BLACK TRUFFLE
24-month-aged Parmesan and black truffle

TURBOT RÔTI FAÇON GRENOBLOISE 58.-
Beurre noisette, câpres croustillantes et citron confit
GRENOBLOISE-STYLE ROASTED TURBOT
Beurre noisette, crispy capers and preserved lemon

CROUSTADE DE FAISAN DU PAYS DE VAUD 52.-
Foie gras, champignons des bois et jus de gibier
VAUD PHEASANT CROUSTADE
Foie gras, wild mushrooms and game jus

FILET DE BŒUF SUISSE RÔTI 64.-
Sauce Périgueux
ROASTED SWISS BEEF FILLET
Sauce Périgueux

À PARTAGER/TO SHARE:

CÔTE DE BŒUF MATURÉE 180.-
Sauce béarnaise, pour deux personnes
DRY-AGED RIB OF BEEF
Béarnaise sauce, for two guests

BAR ENTIER EN CROÛTE DE SEL 155.-
Huile d'olive vierge et citron, pour deux personnes
WHOLE SEA BASS BAKED IN A SALT CRUST
Extra virgin olive oil and lemon, for two guests

LES GARNITURES À PARTAGER

SIDE DISHES TO SHARE

CHF

PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON	10.-
Option truffe noire	+5.-
<i>HOMEMADE MASHED POTATOES</i>	
<i>Black truffle supplement</i>	
POMMES PONT-NEUF CROUSTILLANTES	10.-
<i>CRISPY POMMES PONT-NEUF</i>	
CHAMPIGNONS DES BOIS SAUTÉS AU PERSIL	12.-
<i>SAUTÉED WILD MUSHROOMS WITH PARSLEY</i>	
LÉGUMES RACINES GLACÉS AU BEURRE NOISETTE	10.-
<i>ROOT VEGETABLES GLAZED WITH BEURRE NOISETTE</i>	
ÉPINARDS FRAIS À LA CRÈME LÉGÈRE	10.-
<i>LIGHTLY CREAMED SPINACH</i>	

LES DOUCEURS

SWEETS

CHF

CRÊPE SUZETTE

23.-

Réalisée et flambée au guéridon

CRÊPE SUZETTE

Prepared and flambéed at your table

POIRE EN TROMPE-L'OEIL

18.-

Ganache au poivre Voatsiperifery, poire à Botzi pochée au vin cuit et sauce caramel brûlé

PEAR TROMPE-L'ŒIL

Voatsiperifery pepper ganache, Botzi pear poached in cooked wine, and burnt caramel sauce

FIGUES RÔTIES

20.-

Espuma de prosecco, gel menthe et sureau

ROASTED FIGS

Prosecco espuma, mint gel and elderflower

ROCHER CHOCOLAT

22.-

Mousse au chocolat allégée, panais confit au sirop d'érable et moelleux cacao

CHOCOLATE ROCHER

Light chocolate mousse, maple-glazed confit parsnip and cocoa sponge cake



Végétarien
Vegetarian



Sans Gluten
Gluten Free



Végan
Vegan

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

Une liste complète des allergènes est disponible sur demande.

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

For any allergies or dietary requirements, please consult our staff.

A full list of allergens is available upon request.

Prices in Swiss francs, including VAT & service.



LE MIRADOR
RESORT & SPA

PROVENANCE | ORIGIN

Boeuf : Suisse | *Beef: Switzerland*

Saumon : Suisse | *Salmon: Switzerland*

Foie gras : France et Europe | *Foie gras: France and Europe*

Turbot : Espagne | *Turbot: Spain*

Faisan : Europe | *Pheasant: Europe*

Bar : France | *Sea bass: France*

Nos cafés et nos thés sont issus de l'agriculture biologique.

Our coffees and teas are sourced from organic farming.