

Délices de Printemps



ENTRÉES

Salade César traditionnelle Traditional Caesar Salad		26
+ Supplément fines tranches de poulet Suisse With sliced Swiss chicken breast		+12
Salade de Printemps Vinaigrette coriandre et citron vert / Légumes de saison / Herbes fraîches / Vieux Belperknolle Spring salad / Coriander and lime dressing / Seasonal vegetables / Fresh herbs / Aged Belperknolle cheese	G / V	26
Tartare de Féra du Lac Léman Avocat / Petits pois / Noisettes du Piémont Féra Tartar from Lake Geneva / Avocado / Peas / Hazelnut from Piémont	G	36
Foie Gras de Canard Citron Cédrat / Pistache / Brioche Duck foie gras / Lemon citrus / Pistachio / Brioche		38

POTAGES

Cappuccino de Homard Beignet gingembre et menthe / Curry / Yuzu Lobster cappuccino / Ginger and mint fritter / Curry / Yuzu		26
--	--	-----------

**DISPONIBLE
MARDI AU SAMEDI**

**AVAILABLE
TUESDAY TO SATURDAY**

**12.00 - 14.00
&
19.00 - 21.30**

CHEF DE CUISINE

Thomas Neeser

« Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations concernant les mets susceptibles de provoquer des allergies ou autres intolérances ainsi que les origines des produits sélectionnés par notre Chef. »

**TOUS NOS PRIX SONT EN FRANCS SUISSE, TVA & SERVICE INCLUS.
OUR PRICES ARE IN SWISS FRANCS, VAT & SERVICE INCLUDED.**



PLATS

Filets de Perches du Lötschberg façon «Meunière» Radis rouge / Oignon nouveau / Ecrasée de pommes de terre au curry Perch fillets from Lötschberg / Red radish / Spring onion / Mashed potatoes with curry		50
Filet d’Omble « Riviera Vaudoise » & Asperges Sauce à l’huile d’Argan / Pâtes Risoni noires / Tomates Datterino Char fillet / Asparagus / Argan oil sauce / Black Risoni pasta / Datterino tomatoes		46
Cœur de filet de Bœuf Suisse & Morilles fraîches Asperges blanches / Tomate / Pommes de terre dauphines truffées Swiss beef Tenderloin / Fresh morels / White asparagus / Tomato / Dauphine potatoes with Truffle		60
Suprême de Poulet «La patte noire de la Gruyère» Déclinaison de céleri / Sarrasin / Framboise Chicken supreme / Celery variation / Buckwheat / Raspberry		48
Risotto Acquerello Persil / Chèvre frais / Morilles Risotto Acquerello / Parsley / Fresh goat cheese / Morels	V / G	44

DOUCEURS

Sélection de fromages Suisses servis à l’assiette Swiss refined cheese platter		22
Vacherin, Glace Coco & Pamplemousse Crème légère à la pistache / Sauce fruits rouges Coconut & Grapefruit ice cream Vacherin / Pistachio light cream / Red berries sauce	G	16
Tartare de Fraises Confit aux citrons d’Amalfi / Emulsion à la Mélisse / Glace confiture de lait Strawberry Tartar / Lemon confit / Melissa emulsion / Milk jam ice cream		16
Crème Brûlée au café Sorbet au cacao / Framboise / Croustillant Cardamome Coffee crème brûlée / Cocoa sorbet / Raspberry / Cardamom crisp	G	16

TOUS NOS PRIX SONT EN FRANCS SUISSE, TVA & SERVICE INCLUS.
OUR PRICES ARE IN SWISS FRANCS, VAT & SERVICE INCLUDED.

G	Sans Gluten	Gluten free
V	Végétarien	Vegetarian
L	Sans Lactose	Lactose free