



« Chers gastronomes, bienvenue !

Nous sommes très heureux de vous accueillir dans notre brasserie chic où chaque plat vous racontera une histoire.

Vous y dégusterez les recettes qui ont fait la légende de la cuisine traditionnelle française, d'autres inédits, les classiques rafraichis, les envies d'aujourd'hui, tous portés par le bonheur et l'appétit.

Nous vous souhaitons un merveilleux moment de dégustation !

Chef Guy Ravet et toute sa brigade »

## LES HORS-D'OEUVRE

Huitres Gillardeau N°2 – "La Perle de l'Océan" - 3 pièces G L 27  
servies par 3 avec un vinaigre à l'échalote, citron frais

Caviar Suisse Oona N°103 – "L'Or des Alpes" V 96  
proposé avec crème acidulée, œufs mimosa et blinis moelleux

Escargots du Mont d'Or – "La Bourguignonne Authentique" - 6 pièces G 16  
gratinés dans un beurre à l'ail et au persil

## LES ENTRÉES

Foie Gras au Torchon – "Le Joyau des Landes" G 32  
chutney de figue et pain grillé

Carpaccio de Langoustines – "L'Harmonie Iodée" G 26  
marinées aux baies et radis roses, condiment agrumes/gingembre

Tartare de Bœuf – "L'Artisan de St-Légier" G L 30  
viande de la ferme Balsiger, jeunes pousses et pain grillé

Poireau Vinaigrette – "L'Épure Élégante" V G L 18  
confectionné en précieuse ballotine

Salade César – "L'Élégance Romaine" V 18  
Façon Palace avec Volaille d'Appenzell +12  
petite sucrine, œufs, gruyère et croûtons dorés

Œuf Meurette – "La Signature du Clos Vougeot" 20  
œuf à 63°C, champignons, lardons et oignons grelots dans une sauce au vin

Velouté Argenteuil – "Le Velours Printanier" VG 18  
asperges et huile de noisette torréfiée

## LES LÉGUMES

Vapeur d'Asperges – "Simplicité Gourmande" V G L 30  
sauce gribiche, râpée de jaune d'œuf et poivre affiné

Fines Tagliatelles aux morilles – "L'Éveil des Sous-Bois" V 36  
fricassée de petits pois et émulsion crémeuse

## LES POISSONS

Homard façon Thermidor – "L'Exceptionnel" 62  
queue de homard décortiquée et gratinée, mousseline de céleri

Pavé de Turbot Comtesse – "La Noblesse des Mers" G 54  
fine émulsion au Champagne et onctueux de jeunes carottes

Omble de Fontaine de Chamby – "L'Élégant" G L 46  
sublimé par une émulsion de Bouillabaisse et une touche délicate de rouille

Filets de Perches Suisses Meunière – "Les Délices du Lötschberg" 52  
pousses d'épinards et une sauce tartare maison

## LES VIANDES

Tournedos de Filet de Bœuf de nos Monts – "Le Noble des Prairies" G L 56  
façon Rossini avec tranche de foie gras poêlé +12  
servi avec une sauce au Madère

Poularde rôtie d'Appenzell – "Saveurs Jurassiennes" G 48  
sauce suprême aux morilles et au vin jaune

Côtes d'Agneau en croûte de persillade – "Le Chant du Printemps" 48  
mousseline de petits pois, jus corsé au romarin et ail noir

PLAT SIGNATURE DU CHEF 54

Cordon Bleu de Veau Suisse – "La Tradition"  
farci au Gruyère et Vacherin Fribourgeois fondants

## LES GARNITURES À CHOIX

Tous nos plats sont servis avec une garniture de votre choix

Mesclun du terroir V G L Frites épaisses dorées V G L  
sublimé d'une vinaigrette légère croustillantes et fondantes

Légumes de saison V G L Risotto crémeux aux morilles V G  
glacés et sublimés par leur jus naturel éclats de parmesan affiné

Asperges grillées V G L Mousseline de pommes Agria V G  
mayonnaise à la ciboulette au beurre d'exception

Garniture supplémentaire 10

## LES DESSERTS

Assiette de Fromages Suisses – "Le Meilleur du Terroir" V G 25  
une sélection de fromages affinés

Chariot de Pâtisseries – "Les Plaisirs Éphémères" V G L 12  
un assortiment quotidien de nos créations

Crêpes Suzette – "Le Flamboyant Classique" 18  
flambées avec grand soin à votre table

Glaces et Sorbets – "L'Artisanat Glacé" V G 6  
demandez nos saveurs du moment la boule

## Instant Véranda - Menu

### Entrée à choix

Poireau Vinaigrette – "L'Épure Élégante"

confectionné en précieuse ballotine

Ou

Œuf Meurette – "La Signature du Clos Vougeot"

œuf à 63°C, champignons, lardons et oignons grelots dans une sauce au vin

### Plat à choix

Filets de Perches Suisses Meunière – "Les Délices du Lötschberg"

pousses d'épinards et une sauce tartare maison

Ou

Cordon Bleu de Veau Suisse – "La Tradition"

farci au Gruyère et Vacherin Fribourgeois fondants

### Dessert à choix

Chariot de Pâtisseries – "Les Plaisirs Éphémères"

un assortiment quotidien de nos créations

Entrée & Plat 69.-

Entrée & Plat & Dessert 79.-

La liste des allergènes est disponible sur demande

Nous vous invitons à nous communiquer vos éventuelles allergies ou intolérances alimentaires

V · végétarien G · sans gluten L · sans lactose

Provenances de nos viandes

SUISSE Bœuf, Escargots, Porc, Volaille, Veau / FRANCE Foie Gras / IRLANDE Agneau

Provenances de nos poissons certifiés « Pêche durable »

SUISSE Caviar, Omble, Langoustes / FRANCE Huitres / ESPAGNE Turbot /  
ITALIE Langoustine / CANADA Homard

Nos prix sont en francs suisses  
TVA 8.1% et service inclus