



« Les plats qui font la légende de la cuisine traditionnelle française »

Chef Guy Raret et toute sa brigade

## LES HORS-D'OEUVRE

Huîtres 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		
Cœur de Saumon fumé de Norvège « façon Impériale » - "Le Trésor des Fjords"		24
en tranches épaisses, blinis et crème aux fines herbes		
Escargots du Mont d'Or - "La Bourguignonne Authentique" - 6 pièces	G	16
gratinés dans un beurre à l'ail et au persil		
Malakoff au Vacherin Fribourgeois - "Le Doré de nos Terroirs" - 3 pièces	V	24
pickles d'oignons rouges et cornichons		

## LES ENTRÉES

Carpaccio de Langoustines - "L'Harmonie Iodée"	GL	30
marinées aux baies et radis roses, condiment agrumes/gingembre		
Tartare de Bœuf - "L'Artisan de St-Légier"	GL	30
viande de la ferme Balsiger, jeunes pousses et pain grillé		
Foie Gras au Torchon - "Le Joyau des Landes"	G	32
chutney d'abricots et pain grillé		
Salade César - "L'Élégance Romaine"	V	18
Façon Palace avec Volaille d'Appenzell		+12
petite sucrine, œufs, gruyère et croûtons dorés		
Salade de Rampons aux petits lardons - "La Tradition Gourmande"		22
œuf et croûtons dorés		
Œuf Meurette - "La Signature du Clos Vougeot"		22
œuf à 63°C, champignons, lardons et oignons grelots dans une sauce au vin		

## LES LÉGUMES

Velouté de Potimarron - "Le Velours Hivernal"	V G	18
crémeux curcuma et graines torréfiées		

Fines Tagliatelles aux truffes - "L'Éveil des Sous-Bois"	V	39
pois gourmand et émulsion crémeuse		

## LES POISSONS

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

Filets de Perches Suisses Meunière - "Les Délices du Lötschberg"		56
pousses d'épinards et une sauce tartare maison		

Omble de Fontaine Suisse délicatement rôti - "L'Élégant"	G L	48
Sublimé par une émulsion de Bouillabaisse et une touche délicate de rouille		

## LES VIANDES

Tournedos de Filet de Bœuf de nos Monts - "Le Noble des Prairies"	G L	62
façon Rossini avec une tranche de foie gras poêlé		

Sole Sauvage Meunière - « Le Classique à la Française »		138
préparée à votre table, beurre noisette et citron	pour 2 personnes	

Côte de Veau Suisse Grand Cru - "L'incontournable"		138
jus truffé	pour 2 personnes	

## Les grands classiques de la maison

### Les grands classiques de la maison

#### Les grands classiques de la maison

##### Les grands classiques de la maison

###### Les grands class