



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

Chef Guy Ravet et toute sa brigade

LES HORS-D’OEUVRE

<i>Huitres Gillardeau N°2 – “La Perle de l’Océan” - 3 pièces</i> servies par 3 avec un vinaigre à l’échalote, citron frais	G L	27
<i>Caviar Suisse Oona N°103 – “L’Or des Alpes”</i> proposé avec crème acidulée, œufs mimosa et blinis moelleux	V	96
<i>Cœur de Saumon fumé de Norvège « façon Impériale » – "Le Trésor des Fjords"</i> en tranches épaisses, blinis et crème aux fines herbes		24
<i>Escargots du Mont d’Or – "La Bourguignonne Authentique" – 6 pièces</i> gratinés dans un beurre à l’ail et au persil	G	16
<i>Malakoff au Vacherin Fribourgeois – "Le Doré de nos Terroirs" – 3 pièces</i> pickles d’oignons rouges et cornichons	V	24

LES ENTRÉES

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

LES LÉGUMES

<i>Velouté de Potimarron – "Le Velours Hivernal"</i> crèmeux curcuma et graines torréfiées	V G	18
<i>Fines Tagliatelles aux truffes – "L’Éveil des Sous-Bois"</i> pois gourmand et émulsion crémeuse	V	39

LES POISSONS

<i>Homard façon Thermidor – “L’Exceptionnel”</i> queue de homard décortiquée et gratinée, mousseline de céleri		62
<i>Filets de Perches Suisses Meunière – “Les Délices du Lötschberg”</i> pousses d’épinards et une sauce tartare maison		56
<i>Omble de Fontaine Suisse délicatement rôti – "L’Élégant"</i> Sublimé par une émulsion de Bouillabaisse et une touche délicate de rouille	G L	48

LES VIANDES

<i>Tournedos de Filet de Bœuf de nos Monts – “Le Noble des Prairies”</i> <i>façon Rossini avec une tranche de foie gras poêlé</i> servi avec une sauce au Madère	G L	62 +12
<i>Poularde rôtie d’Appenzell – "L’Harmonie des Alpagnes"</i> mousseline de panais, sauce suprême au Vin Jaune	G	48
<i>Cordon Bleu de Veau Suisse – “La Tradition”</i> farci au Gruyère et Vacherin Fribourgeois fondants		54

<i>Les</i> GRANDS CLASSIQUES <i>de la Maison</i>	
<i>Sole Sauvage Meunière – « Le Classique à la Française »</i> préparée à votre table, beurre noisette et citron	138 pour 2 personnes
<i>Côte de Veau Suisse Grand Cru – "L’incontournable"</i> jus truffé	138 pour 2 personnes

LES GARNITURES À CHOIX

Les Poissons & Les Viandes sont servis avec une garniture de votre choix

<i>Mesclun du terroir</i> sublimé d'une vinaigrette légère	V G L	<i>Frites épaisses dorées</i> croustillantes et fondantes	V G L
<i>Légumes de saison</i> glacés et sublimés par leur jus naturel	V G L	<i>Risotto crémeux safrané</i> éclats de parmesan affiné	V G
<i>Carottes glacées à l’orange</i> relevées d’une touche de gingembre	V G L	<i>Mousseline de Pommes Agria</i> au beurre d’exception	V G
<i>Garniture supplémentaire</i>	10		

LES DESSERTS

<i>Assiette de Fromages Suisses – “Le Meilleur du Terroir”</i> une sélection de fromages affinés	V G	25
<i>Chariot de Pâtisseries – “Les Plaisirs Éphémères”</i> un assortiment quotidien de nos créations	V G L	12
<i>Crêpes Suzette – “Le Flamboyant Classique”</i> flambées avec grand soin à votre table		22
<i>Glaces et Sorbets – “L’Artisanat Glacé”</i> Abricot, Caramel, Chocolat, Citron, Fraise, Framboise, Passion, Pistache, Tiramisu, Vanille	V G	6 la boule

Instant Véranda - Menu

Entrée à choix

Salade de Rampons
Ou
Œuf Meurette

Plat à choix

Omble de Fontaine Suisse délicatement rôti – "L’Élégant"
Ou
Poularde rôtie d’Appenzell – "L’Harmonie des Alpagnes"

Dessert à choix

Chariot de Pâtisseries – “Les Plaisirs Éphémères”

un assortiment quotidien de nos créations

Entrée & Plat 69.-

Entrée & Plat & Dessert 79.-

Menu en 3 services & eau & café 89.-

Menu en 3 services & eau & café & un verre de vin de notre cuvée 99.-

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

Provenances de nos poissons certifiés « Pêche durable »
SUISSE Caviar, Perches, Omble / FRANCE Huitres / ITALIE Langoustine
NORVÈGE : Saumon / PAYS-BAS Sole / CANADA Homard

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