



« 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</i> – “La Perle de l’Océan” - 3 pièces servies par 3 avec un vinaigre à l’échalote, citron frais	G L	27
<i>Caviar Suisse Oona N°103</i> – “L’Or des Alpes” proposé avec crème acidulée, œufs mimosa et blinis moelleux	V	96
<i>Cœur de Saumon fumé de Norvège</i> « façon Impériale » – “Le Trésor des Fjords” en tranches épaisses, blinis et crème aux fines herbes		24
<i>Escargots du Mont d’Or</i> – “La Bourguignonne Authentique” – 6 pièces gratinés dans un beurre à l’ail et au persil	G	16
<i>Malakoff au Vacherin Fribourgeois</i> – “Le Doré de nos Terroirs” – 4 pièces pickles d’oignons rouges et cornichons	V	28

LES ENTRÉES

<i>Carpaccio de Langoustines</i> – “L’Harmonie Iodée” marinées aux baies et radis roses, condiment agrumes/gingembre	G L	30
<i>Tartare de Bœuf</i> – “L’Artisan de St-Légier” viande de la ferme Balsiger, jeunes pousses et pain grillé	G L	30
<i>Salade de Dents de Lion aux petits lardons</i> – “La Gourmandise Printanière” œuf et croûtons dorés	G	22
<i>Salade César</i> – “L’Élégance Romaine” <i>Façon Palace avec Volaille d’Appenzell</i> petite sucrine, œufs, gruyère et croûtons dorés	V	18 +12
<i>Œuf Meurette</i> – “La Signature du Clos Vougeot” œuf à 63°C, champignons, lardons et oignons grelots dans une sauce au vin		22

LES LÉGUMES

<i>Velouté Argenteuil</i> – “Le Velours Printanier” asperges et noisettes torréfiées	V G	18
<i>Fines Tagliatelles aux morilles</i> – “L’Éveil des Sous-Bois” petit pois et émulsion crémeuse	V	39

LES POISSONS

<i>Homard façon Thermidor</i> – “L’Exceptionnel” queue de homard décortiquée et gratinée, mousseline de céleri		62
<i>Filets de Perches Suisses Meunière</i> – “Les Délices du Lötschberg” pousses d’épinards et une sauce tartare maison		56
<i>Ombre de Fontaine Suisse délicatement rôti</i> – “L’Élégant” 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</i> – “Le Noble des Prairies” <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</i> – “L’Harmonie des Alpes” mousseline d’asperges blanches, sauce suprême au Vin Jaune	G	48
<i>Côtes d’Agneau en croûte de persillade</i> – “Le Chant du Printemps” onctueux de petits pois, jus corsé au romarin et ail noir		52

Les GRANDS CLASSIQUES de la Maison

<i>Sole Sauvage Meunière</i> – « Le Classique à la Française » préparée à votre table, beurre noisette et citron		138 pour 2 personnes
<i>Entrecôte de Bœuf suisse flambée au Cognac VSOP</i> – “L’incontournable” 220 gr jus crémé aux morilles	G	56 dès 1 personne

LES GARNITURES À CHOIX

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

<i>Mesclun du terroir</i> V G L sublimé d’une vinaigrette légère	<i>Frites épaisses dorées</i> V G L croustillantes et fondantes
<i>Légumes de saison</i> V G L glacés et sublimés par leur jus naturel	<i>Risotto aux morilles</i> V G éclats de parmesan affiné
<i>Carottes et petits pois</i> V G L en fricassée à l’ail confit	<i>Mousseline de Pommes Agria</i> V G au beurre d’exception

Garniture supplémentaire 10

LES DESSERTS

<i>Assiette de Fromages Suisses</i> – “Le Meilleur du Terroir” une sélection de fromages affinés	V G	25
<i>Chariot de Pâtisseries</i> – “Les Plaisirs Éphémères” un assortiment quotidien de nos créations	V G L	12
<i>Crêpes Suzette</i> – “Le Flamboyant Classique” flambées avec grand soin à votre table		22

Glaces et Sorbets – “L’Artisanat Glacé” V G 6
Abricot, Caramel, Chocolat, Citron, Fraise, Framboise, Passion, Pistache, Tiramisu, Vanille la boule

Instant Véranda - Menu

Entrée à choix

Salade de Dents de Lion

Ou

Œuf Meurette

Plat à choix

Ombre de Fontaine Suisse délicatement rôti – “L’Élégant”

Ou

Poularde rôtie d’Appenzell – “L’Harmonie des Alpes”

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 / IRLANDE Agneau

Provenances de nos poissons certifiés « Pêche durable »

SUISSE Caviar, Perches, Ombre / FRANCE Huitres / ITALIE Langoustine

NORVÈGE : Saumon / PAYS-BAS Sole / CANADA Homard

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