



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

## LES ENTRÉES

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

## LES LÉGUMES

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

## LES POISSONS

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

## LES VIANDES

<i>Tournedos de Filet de Bœuf de nos Monts – “Le Noble des Prairies”</i>	G L	62
<i>façon Rossini avec une tranche de foie gras poêlé</i>		+12
servi avec une sauce au Madère		
<i>Poularde rôtie d’Appenzell – “L’Harmonie des Alpes”</i>	G	48
mousseline d'asperges blanches, sauce suprême au Vin Jaune		
<i>Côtes d’Agneau en croûte de persillade – “Le Chant du Printemps”</i>		52
onctueux de petits pois, jus corsé au romarin et ail noir		

### Les GRANDS CLASSIQUES de la Maison

<i>Sole Sauvage Meunière – « Le Classique à la Française »</i>		138
préparée à votre table, beurre noisette et citron		
pour 2 personnes		
<i>Entrecôte de Bœuf suisse flambée au Cognac VSOP – “L’incontournable” 220 gr</i>	G	56
jus crémé aux morilles		
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	<i>Frites épaisses dorées</i>	V G L
sublimé d'une vinaigrette légère		croustillantes et fondantes	
<i>Légumes de saison</i>	V G L	<i>Risotto aux morilles</i>	V G
glacés et sublimés par leur jus naturel		éclats de parmesan affiné	
<i>Carottes et petits pois</i>	V G L	<i>Mousseline de Pommes Agria</i>	V G
en fricassée à l'ail confit		au beurre d'exception	

Garniture supplémentaire 10

## LES DESSERTS

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

## Instant Véranda - Menu

### Entrée à choix

Salade de Rampons

Ou

Œuf Meurette

### Plat à choix

Omble de Fontaine Suisse délicatement rôti – “L’Élegant”

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, Omble / FRANCE Huitres / ITALIE Langoustine  
NORVÈGE : Saumon / PAYS-BAS Sole / CANADA Homard

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