



« 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		26
<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” - 3 pièces pickles d’oignons rouges et cornichon	V	24

LES ENTRÉES

<i>Carpaccio de Langoustines</i> – “L’Harmonie Iodée” marinées aux baies et radis roses, condiment agrumes/gingembre	G L	32
<i>Salade de Rampons aux petits lardons</i> – “La Tradition Gourmande” œuf et croûtons dorés		22
<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 César</i> – “L’Élégance Romaine” <i>Façon Palace avec Volaille d’Appenzell</i> petite sucrine, œufs, gruyère et croûtons dorés	V	24 +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
<i>Foie Gras au Torchon</i> – “Le Joyau des Landes” chutney d’abricots et pain grillé	G	34

LE VÉGÉTAL

<i>Velouté de Potimarron</i> – “Le Velours Doré” crèmeux curcuma et graines torréfiées	V G	18
<i>Ravioles à la Ricotta et Citron Confit</i> – “La Douceur du Sous-Bois” pousses d’épinard, émulsion aux bolets et copeaux de parmesan	V	36

LES POISSONS

<i>Queue de Homard façon Thermidor</i> – “L’Exceptionnel” avec mousseline de chou-fleur-gingembre et bisque au Champagne		62
<i>Omble de Fontaine Suisse délicatement rôti</i> – “L’Élégant” sublimé par une émulsion de Bouillabaisse et une touche délicate de rouille	G L	48
<i>Filets de Perches Suisses Meunière</i> – “Les Délices du Lötschberg” fenouil braisé aux agrumes, sauce tartare maison		56

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 au Vin Jaune</i> – “L’Harmonie des Alpagnes” mousseline de butternut et sauce suprême aux bolets	G	48
<i>Cordon Bleu de Veau Suisse</i> – “La Tradition” farci au Gruyère et Vacherin Fribourgeois fondants		54

Les

GRANDS CLASSIQUES

de la Maison

<i>Sole Sauvage Meunière</i> – « Le Classique à la Française » poisson entier préparé à votre table, beurre noisette et citron		138 pour 2 personnes
<i>Noisettes de Chevreuil d’Autriche Grand Veneur</i> – “L’incontournable” céleri fumé, pickles de courges d’automne, poire à botzi	G L	59
<i>Émincé de Veau à la Zurichoise</i> – “La Tradition Helvétique” sauce onctueuse aux champignons et oignons		56

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>Rösti fondant</i> V G crème acidulée ciboulette
<i>Compotée de Chou Rouge</i> V G L Brisures de châtaigne	<i>Spätzlis poêlés</i> V beurre noisette et fines herbes
<i>Garniture supplémentaire</i> 10	

LES DESSERTS

<i>Assiette de Fromages Suisses</i> – “Le Meilleur du Terroir” une sélection de fromages affinés	V G	25
<i>Sélection de Pâtisseries et Douceurs</i> – “Les Plaisirs Éphémères” un assortiment quotidien de nos créations	V G L	15
<i>Crêpes Suzette</i> – “Le Flamboyant Classique” flambées avec grand soin à votre table	V	22
<i>Glaces et Sorbets</i> – “L’Artisanat Glacé” 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

Ou

Suprême de Poularde d’Appenzell

Dessert à choix

Pâtisserie de notre sélection

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, Volailles, Veau / FRANCE Foie Gras / AUTRICHE Chevreuil

Provenances de nos poissons

SUISSE Caviar, Perche, Omble / FRANCE Huître / ITALIE Langoustine

NORVÈGE Saumon / PAYS-BAS Sole / CANADA Homard

Certification des produits

Nos fromages, charcuteries et poissons proviennent de producteurs locaux ou sont certifiés durables.

Sur demande, découvrez notre sélection de cafés et thés issus d’une production durable.

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