



Les Entrées

Salades – le petit bol d’accompagnement	8.-
Salades et légumes de saison aux graines torréfiées Copeaux et croustillant de Grana Padano - balsamico bianco	14.-
Huitres Spéciales Ancelin – pour les amateurs p/pièce	
L’ardoise du Haut-Lac – cappuccino d’écrevisses au safran Rillettes de brochet – filets de perches au citron vert Tartare de féra au basilic	28.-
Terrine maison de chevreuil du Pays Saladines, condiments et pain brioché	20.-
Risotto Carnaroli – artichauts, olives taggiasche Jambon Grand Cru, vieux Belperknolle – jus au Porto	25.-
Foie gras de canard des Landes – le Duo poêlé aux coings « du coin » caramélisés le petit « Burger » brioché – gelée de coings	30.-

Les Poissons (selon arrivage)

Perches fraîches du Lac Léman – les filets poêlés meunière Pommes grenailles de la Plaine du Rhône Cassolette de légumes - sauce tartare maison	42.-
Loup de mer sauvage – le filet doré à la plancha Endives aux agrumes – riz créole	48.-

Les Viandes

Cochon de la Ferme – la poitrine croustillante confite 28 heures à basse température Lentilles à la moutarde Pommes grenailles et jus au Marsala	36.-
Chapon de Bourgogne - le suprême Morilles à la crème - courge rôtie à la plancha Pommes mousseline	46.-
Bœuf des pâturages suisses – le filet coupé en dés comme un Stroganov Coulis de betteraves – crème acidulée – légumes du Marché Brochette de grenailles	46.-
Bœuf des pâturages suisses – le filet coupé en tournedos – juste poêlé Jus au Cabernet – gratin de pommes de terre aux cèpes Os à moelle – légumes du Marché	55.-

Sur réservation

Chevreuil -le filet de selle – façon vigneronne Garnitures traditionnelles de chasse	55.
--	-----





Les Douceurs « maison »

Crème brûlée « LE Trio » fruits exotiques – vanille – chocolat-café	16.-
Parfait glacé meringué aux coings à la Douce de coings Coulis framboise - toupies chocolat - tuile grue de cacao	16.-
Chocolat noir Maracaïbo et crème glacée au Single Malt Le Moelleux de « l'étoile » au cœur fondant chocolat blanc	16.-
Café glacé « le Véritable » Kalhua et pépites de chocolat Tuile au pavot-sésame	16.-
Sorbet maison aux abricots Luizet - financier pavot-coco arrosé à l'eau-de-vie ou liqueur	9.- 12.-
Carré fondant aux marrons, chocolat noir et blanc Dulcey Sorbet poires maison	16.-

Menu Gourmand

Ce menu est **uniquement** servi pour l'ensemble de la table

Mises-en-bouche du fumoir de « l'étoile »

Saumon mariné et fumé aux sarments de vignes et bois d'olivier

L'ardoise du Haut-Lac – cappuccino d'écrevisses au safran

Rillettes de brochet – filets de perches au citron vert

Tartare de féra au basilic

ou

Foie gras de canard des Landes – le Duo

aux coings « du coin » caramélisés

le petit « Burger » brioché – gelée de coings

Filet de bœuf des pâturages suisses

coupé en tournedos – juste poêlé

Jus au Cabernet – gratin de pommes de terre aux cèpes –

Os à moelle – légumes du Marché

Fromages du Pays

Sorbet maison aux abricots Luizet arrosé à l'eau-de-vie ou liqueur

Financier pavot-coco

ou

Parfait glacé meringué aux coings à la Douce de coings

Coulis framboise - toupies chocolat - tuile grue de cacao

ou

Chocolat noir Maracaïbo et crème glacée au Single Malt

Le Moelleux de « l'étoile » au cœur fondant chocolat blanc

*

Menu complet Fr. 98.-

Menu sans fromage Fr. 90.-

Provenances : Bœuf : Suisse, Lapin : France Volaille : France, Cochon: Suisse Veau : Suisse
Poissons d'eau douce : Léman, Lacs Suisse Poissons de Mer : France, Espagne, Ecosse

