



Chère cliente, cher client

Depuis plus de 70 ans nous nous faisons un point d'honneur de vous proposer des mets de sélection, réalisés avec soins dès l'instant de leur commande. Tous nos plats sont cuisinés sur place à base de produits frais du terroir, de saison et de préférence livrés par des producteurs de la région. Raison pourquoi il se peut qu'un produit nous manque.

En période de forte et soudaine affluence un temps d'attente est possible.

Nous refusons de sacrifier le respect que nous vous devons :

La qualité d'un instant gastronomique !

Merci pour votre compréhension et votre patience !!! ☺))



Label Fait Maison

Membre depuis septembre 2017

Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH.

Allergies et intolérances alimentaires

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

Plats végétariens

C'est avec plaisir que nous pouvons vous proposer un choix de plats ou de menus végétariens.



La cuisine c'est quand les choses ont le goût de
ce qu'elles sont

Curmonsky (1872 – 1956)

Couleurs « d'Hiver »

Ce menu est uniquement servi pour l'ensemble de la table
Sur réservation – selon arrivage

Les grignotages de « l'étoile »

Millefeuilles de betteraves
Panais & truffes
Foie gras de canard cuit au torchon
Brioche au safran

ooooo

Risotto Carnaroli

Radicchio di Chioggia et citron
Gigolettes de caille confites

OU

Cabillaud Skrei – le tartare
Lime – clémentines – grenade – pignons
Saladines et baguette grillée

ooooo

Bœuf des pâturages du Pays - le filet au Cabernet

Fine duxelles de champignons
Pommes mousseline aux bleues de St.-Gall
Légumes de Noville

ooooo

Sorbet maison - rafraîchi

Rocher coco

OU

Dessert du Jour

OU

Fromages du Pays – notre joli choix

ooooo

o

Menu complet Fr. 102.-
Supplément fromages + dessert Fr. 10.-

Sous réserve de modifications



Les Entrées

Bouquet de salades hivernales et de légumes croquants	14.-
Vinaigrette à l'huile d'olives du Latium	
Rampons, œuf poché et truffes Melanosporum	28.-
Tartine au lard de Colonnata	
Graines torrifiées – copeaux et croustillant de Grana Padano	
☆ Terrine maison de nos campagnes au foie gras	28.-
Noisettes – pistaches – abricots secs	
Chutney de mangues- condiments - brioche au safran bio	
Risotto Carnaroli	28.-
Radicchio di Chioggia et citron caviar	
Gigolettes de caille confites	
La betterave dans tous ses états	25.-
le bortsch - comme un cappuccino	
le millefeuilles de pickles et fromages frais	
la salade - râpée crue	
Saumon d'Ecosse Label Rouge	30.-
mariné et fumé par nos soins aux sarments de vignes et bois d'olivier	
Emulsion wasabi-betteraves	
Pain au chorizo	
Cabillaud Skrei des côtes norvégiennes - le tartare	28. -
Lime – clémentines – grenade – pignons	
Saladines et baguette grillée	
☆ Soupe de poissons et de crustacés – à l'italienne	22.-
Façon Minestrone	
Pesto de basilic et rucola – pain grillé à l'ail	
☆ nos incontournables plats « signature » ;-)	

TVA 7.7% incluse dans tous les prix
Sous réserve de modifications



Les Poissons

- ✧ **Perches fraîches du Lac Léman** - meunière, sauce tartare 44.-
Cassolette de légumes et pommes grenailles confites
- Cabillaud Skrei** – demi-sel meunière au poivre de Penja 46.-
Purée de patate douce au gingembre
Petits légumes légèrement acidulés
- Saumon « Swiss Alpine »** – cuit en croûte de sel au romarin 50.-
Fricassée d'endives rôties et Pak Choi,
Émulsion à l'orange – riz basmati

Les Viandes

- Araignée de veau du Pays** – sauce aux appétits 45.-
Polenta crémeuse d'ici – gratinée au Peccorino
- Souris d'agneau d'Irlande** 48.-
Mijotée à basse température aux épices façon tajine
Pommes rôties aux tomates confites
Légumes de d'hiver
- Carré de veau du Pays** - rassis et poêlé au sautoir 55.-
Morilles – Pommes Darphin – Petit choux farci
- Bœuf des pâturages du Pays** - le filet 55.-
Fine duxelles de champignons - sauce au Cabernet
Pommes mousseline aux bleues de St.-Gall
Légumes de d'hiver

Provenances des viandes et du poisson

Bœuf et veau : Suisse

Agneau ; Irlande

Volaille : Suisse et France

Poissons d'eau douce : Léman, Lacs suisses, pisciculture

Poissons de Mer : élevage et sauvage de différentes origines – merci de vous adresser au service



Les Douceurs « maison »

Fromages du Pays – choix	16.-
Coings du coin au coing – le parfait glacé Coulis de petits fruits rouges Toupie au chocolat et tuile pavot-sésame	16.-
Moelleux de « l'étoile » - chocolat noir Maracaïbo Cœur coulant framboises, sorbet Clémentines	16.-
Carré fondant aux deux chocolat et fruits de la passion Sorbet aux Kiwis de notre jardin	16.-
Crème brûlée aux fruits du soleil, tuile au grué de cacao	14.-
✧ Café glacé « le Véritable » aux pépites de chocolat Tuile au pavot-sésame	16.-
Sorbet maison Clémentines « Impérial » rafraîchi à la liqueur Napoléon- rocher coco – tuile au grué de cacao	12.-

Sous réserve de modifications

N'oubliez pas !!!

A midi tous les mercredis, jeudis, vendredis et samedis
Selon arrivage et humeur du Chef – nombre de portion limité:

Menu du Marché Fr. 56.- à Fr. 60.-

Le soir **Menu du Chef** Fr. 75.- à Fr. 80.-

Le dimanche midi : **Menu du Dimanche** Fr. 75.- à Fr. 80.-