



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

Curmonsky (1872 – 1956)

## Couleurs « Printemps »

Ce menu est uniquement servi pour l'ensemble de la table  
Sur réservation ou selon l'affluence

### Les grignotages de « l'étoile »

ooooo

**Daurade royale de Corse** – coupée en tartare

L'assaisonnement tout en fraîcheur

Focaccia au romarin

ooooo

### Le Feuilleté du Printemps

Morilles fraîches, asperges, fèves, gourmands et lard de Colonata

ooooo

**Filet de Bœuf** des pâturages du Pays

Jus corsé au Porto et parfum de truffes

Polenta crémeuse de Cottens gratinée au Peccorino

Légumes de saison

ooooo

### Sorbet maison Clémentines

rafraîchi à la liqueur Impériale Napoléon, langue de chat au chocolat

ou

### Dessert du Jour

ou

**Fromages** du Pays – notre joli choix

ooooo

o

Menu complet avec 2 entrées Fr. 102.-  
Supplément fromages + dessert Fr. 10.-

Sous réserve de modifications



## Les Entrées

<b>Salades printanières et légumes croquants</b> Vinaigrette à l'huile d'olives du Latium - graines torréfiées Copeaux et croustillant de Grana Padano	14.-
<b>Belles asperges vertes et blanches du Valais</b> Œuf moelleux, copeaux de Vieux Belperknolle Emulsion légère à l'ail des ours	24.-
☆ <b>Le feuilleté du Printemps</b> Morilles fraîches – asperges du Valais Fèves gourmands et lard de Colonata	30.-
☆ <b>Ballotine de caille</b> - foie gras, pistaches et abricots secs Confiture d'oignons, chutney de mangues - condiments Brioche au safran bio	28.-
<b>Daurade royale de Corse</b> – coupée en tartare L'assaisonnement tout en fraîcheur Focaccia au romarin	28.-
☆ <b>Soupe de poissons «Riviera italienne»</b> façon Minestrone Pesto de basilic et rucola Pain grillé aux tomates et à l'ail	22.-

☆ nos incontournables plats « signature » ;-)

TVA 8.1 % incluse dans tous les prix  
Sous réserve de modifications



## Les Poissons

- ✧ **Perches fraîches du Lac Léman** - meunière, sauce tartare 45.-  
Cassolette de légumes et pommes grenailles confites
- Loup de Mer Corse** – le pavé à la plancha 50.-  
Artichaut à la barigoule, petits légumes croquants, grenailles confites  
Emulsion légère au Noilly Prat

## Les Viandes

- Blanquette de veau printanière** 45.-  
L'épaule mijotée lentement, morilles fraîches et petits légumes  
Riz pilaw
- Quasi de veau du Pays** – cuit au sautoir aux herbes du jardin 50.-  
Belles asperges du Valais, morilles fraîches, grenailles confites  
*A partir de 2 pers.*
- Pintade de la Vallée du Rhin - Label Ribelmaïs - Suisse** 48.-  
Le suprême au sautoir – la cuisse confite en cromesquis  
Jus de cuisson aux épices douces à l'orientales  
Couscous
- Filet de Bœuf** des pâturages du Pays 55.-  
Jus corsé au Porto et parfum de truffes  
Polenta crémeuse de Cottens gratinée au Peccorino  
Légumes de saison

### 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 – notre petit choix	16.-
Nougat glacé de « l'étoile » - Coulis pure fraises et fraises	16.-
Carré fondant au chocolat noir Maracaïbo Sorbet à l'orange Emulsion à la menthe poivrée	16.-
Crème brûlée aux fruits du soleil, tuile au grué de cacao Sorbet ananas	16.-
✧ Café glacé « le Véritable » aux pépites de chocolat Tuile au pavot-sésame	16.-
	<b>le petit</b> 10.-
Panna Cotta à l'orange Crumble de noisettes au caramel beurre salé	16.-

Sous réserve de modifications

### N'oubliez pas !!!

A midi tous les jeudis, vendredis et samedis

Selon arrivage et humeur du Chef

Nombre de portion limité :

**Menu du Marché** Fr. 65.-

Le soir **Menu du Chef** Fr. 80.- à Fr. 85.-

Le dimanche midi : **Menu du Dimanche** Fr. 80.- à Fr. 85.-

**OUVERT tous les Dimanches soir**

avec nos jolies promotions – **Menu perches** à Fr. 65.-



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

Curmonsky (1872 – 1956)

## Couleurs « Printemps »

Ce menu est uniquement servi pour l'ensemble de la table  
Sur réservation ou selon l'affluence

### Les grignotages de « l'étoile »

ooooo

**Daurade royale de Corse** – coupée en tartare

L'assaisonnement tout en fraîcheur

Focaccia au romarin

ooooo

### Le Feuilleté du Printemps

Morilles fraîches, asperges, fèves, gourmands et lard de Colonata

ooooo

**Filet de Bœuf** des pâturages du Pays

Jus corsé au Porto et parfum de truffes

Polenta crémeuse de Cottens gratinée au Peccorino

Légumes de saison

ooooo

### Sorbet maison Clémentines

rafraîchi à la liqueur Impériale Napoléon, langue de chat au chocolat

ou

### Dessert du Jour

ou

**Fromages** du Pays – notre joli choix

ooooo

o

Menu complet avec 2 entrées Fr. 102.-  
Supplément fromages + dessert Fr. 10.-

Sous réserve de modifications



## Les Entrées

- Salades printanières et légumes croquants** 14.-  
Vinaigrette à l'huile d'olives du Latium - graines torréfiées  
Copeaux et croustillant de Grana Padano
- Belles asperges vertes et blanches du Valais** 24.-  
Œuf moelleux, copeaux de Vieux Belperknolle  
Emulsion légère à l'ail des ours
- ☆ **Le feuilleté du Printemps** 30.-  
Morilles fraîches – asperges du Valais  
Fèves gourmands et lard de Colonata
- ☆ **Ballotine de caille** - foie gras, pistaches et abricots secs 28.-  
Confiture d'oignons, chutney de mangues - condiments  
Brioche au safran bio
- Daurade royale de Corse** – coupée en tartare 28.-  
L'assaisonnement tout en fraîcheur  
Focaccia au romarin
- ☆ **Soupe de poissons «Riviera italienne»** 22.-  
façon Minestrone  
Pesto de basilic et rucola  
Pain grillé aux tomates et à l'ail

☆ nos incontournables plats « signature » ;-)

TVA 8.1 % incluse dans tous les prix  
Sous réserve de modifications



## Les Poissons

- ✧ **Perches fraîches du Lac Léman** - meunière, sauce tartare 45.-  
Cassolette de légumes et pommes grenailles confites
- Loup de Mer Corse** – le pavé à la plancha 50.-  
Artichaut à la barigoule, petits légumes croquants, grenailles confites  
Emulsion légère au Noilly Prat

## Les Viandes

- Blanquette de veau printanière** 45.-  
L'épaule mijotée lentement, morilles fraîches et petits légumes  
Riz pilaw
- Quasi de veau du Pays** – cuit au sautoir aux herbes du jardin 50.-  
Belles asperges du Valais, morilles fraîches, grenailles confites  
*A partir de 2 pers.*
- Pintade de la Vallée du Rhin - Label Ribelmaïs - Suisse** 48.-  
Le suprême au sautoir – la cuisse confite en cromesquis  
Jus de cuisson aux épices douces à l'orientales  
Couscous
- Filet de Bœuf** des pâturages du Pays 55.-  
Jus corsé au Porto et parfum de truffes  
Polenta crémeuse de Cottens gratinée au Peccorino  
Légumes de saison

### 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 – notre petit choix	16.-
Nougat glacé de « l'étoile » - Coulis pure fraises et fraises	16.-
Carré fondant au chocolat noir Maracaïbo Sorbet à l'orange Emulsion à la menthe poivrée	16.-
Crème brûlée aux fruits du soleil, tuile au grué de cacao Sorbet ananas	16.-
✧ Café glacé « le Véritable » aux pépites de chocolat Tuile au pavot-sésame	16.-
	<b>le petit</b> 10.-
Panna Cotta à l'orange Crumble de noisettes au caramel beurre salé	16.-

Sous réserve de modifications

### N'oubliez pas !!!

A midi tous les jeudis, vendredis et samedis

Selon arrivage et humeur du Chef

Nombre de portion limité :

**Menu du Marché** Fr. 65.-

Le soir **Menu du Chef** Fr. 80.- à Fr. 85.-

Le dimanche midi : **Menu du Dimanche** Fr. 80.- à Fr. 85.-

**OUVERT tous les Dimanches soir**

avec nos jolies promotions – **Menu perches** à Fr. 65.-