



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