



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

Curmonsy (1872 – 1956)

Couleurs « Estivales »

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

Petites chanterelles en fricassée

Fèves gourmands et lard de Colonata

Feuilleté gourmand

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 de saison – rafraîchi

Langue de chat au chocolat

ou

Douceur 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	14.-
Artichauts violets & légumes crus - râpés marinés au citron bio et huile d'olives du Latium Copeaux et croustillant de Grana Padano	24.-
Carpaccio de veau du Pays – Burrata pugliese Tapenade aux citrons confits Huile d'olives parfumée au gingembre	28.-
Petites chanterelles en fricassée - feuilleté Fèves, gourmands et lard de Colonata	28.-
✧ 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 Menthe – lime – radis - pignons Focaccia au romarin	28.-
Omble chevalier des Eaux claires du Bruggli mariné par nos soins - betterave - Vodka Emulsion légère de Wasabi - condiments	28.-

✧ 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.-
Coulis intense de tomates
Fine ratatouille et olives Taggiasche
- Jeudi à samedi*
- Notre Bouillabaisse « Maison »** – 5 sortes de filets de poissons 69.-
environ (250/260gr. p/pers) – selon arrivage
Les grignotages du Chef
Le fond de Bouillabaisse – rouille – pain grillé au tomates – fromages
Réservation conseillée – nombre de portions limité

Les Viandes

- Veau du Pays le paillard** à la plancha – Gremolata 50.-
Jus de cuisson au Marsala
Risotto au safran bio
- Lapin - le filet** coupé en émincé 48.-
Chanterelles – tomates confites – -safran bio
Légumes et pommes nouvelles de la Plaine
- Risotto cremoso aux chanterelles** 38.-
Citrons confits et lard de Colonata
- 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

Lapin : Hongrie

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.-
Histoire de de « Petits fruits rouges » - sirop épicé Sorbet blanc battu à la menthe Emulsion pistache	16.-
Sorbet maison de saison – rafraîchi Langue de chat au chocolat	12.-

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.-