



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

Curmonsky (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

Carpaccio de Bar de ligne et billes de citron
Ketchup de betterave et glace à la moutarde
Focaccia au romarin

ooooo

Petites chanterelles en fricassée
Fèves, gourmands, lard de Colonata et basilic
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 Fr. 105.-

Supplément fromages + dessert Fr. 12.-

Sous réserve de modifications



Les Entrées

Bouquet de salades et de légumes croquants	14.-
Vinaigrette à l'huile d'olives du Latium - graines torréfiées	
<u>suppl.</u> Copeaux et croustillant de Grana Padano	16.-
✧ Artichauts violets & légumes crus – finement râpés	24.-
marinés au citron bio et huile d'olives du Latium	
Copeaux et croustillant de Grana Padano	
✧ Terrine maison de campagne - foie gras, pistaches et abricots	26.-
Confiture d'oignons, chutney pommes et mangues - condiments	
Brioche au safran bio	
Bar de ligne et billes de citron – notre carpaccio	30.-
Ketchup de betterave et glace à la moutarde	
Focaccia au romarin	
Daurade royale de Corse – coupée en tartare	28.-
l'assaisonnement tout en fraîcheur	
Menthe – lime – radis – pignons	
Huile d'olives parfumée au gingembre	
Focaccia au romarin	
Petites chanterelles - en fricassée – feuilleté au Gruyère	30.-
Fèves, gourmands, lard de Colonata et basilic	

✧ 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.-
Cassiolette de légumes et pommes grenailles confites
(selon arrivage)

Loup de Mer Corse – le pavé à la plancha 52.-
Coulis intense de tomates San Marzano
Fine ratatouille au thym et aux olives Taggiasche
Artichaut en Barrigoule

Jeudi à samedi

Notre Bouillabaisse « Maison » – 5 sortes de filets de poissons 72.-
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 – 50.-
Jus de cuisson au Marsala - Gremolata
Risotto au safran bio

✧ **Lapin - le filet** coupé en émincé 48.-
Chanterelles – tomates confites – -safran bio
Légumes et pommes nouvelles de la Plaine

Risotto Carnaroli cremoso aux chanterelles 36.-
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 et citron bergamote Fraises et menthe poivrée	16.-
Crème brûlée aux fruits du soleil, tuile au gruë de cacao Sorbet ananas	16.-
✧ Café glacé « le Véritable » aux pépites de chocolat Tuile au pavot-sésame	16.-
le petit	10.-
Histoire 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. 85.- à Fr. 90.-

Le dimanche midi : **Menu du Dimanche** Fr. 85.- à Fr. 90.-

OUVERT tous les Dimanches soir

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