



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

Curmonsky (1872 – 1956)

Le Menu « Couleurs de l'hiver »

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

Les grignotages du Chef

Truite de Vionnaz marinée puis fumée par nos soins

Bisque légère d'écrevisses du Léman

Tartare de sandre

ooooo

Foie gras de canard – poêlé

Grannys Smith caramélisées à l'infusion de citrons bergamote

Sauce Bigarade

OU

Pavé de Bar de ligne en infusion de Bouillabaisse

Pain grillé tomates et ail - rouille

ooooo

LE filet de bœuf de nos pâturages

Jus corsé au Porto et truffes

Polenta bio du Domaine de La Perolle gratinée au Pecorino

Légumes d'hiver

ooooo

Douceur selon la carte

OU

Fromages du Pays – notre joli choix

ooooo

o

Menu complet Fr. 110.-

Supplément dessert & fromages 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

suppl. Copeaux et croustillant de Grana Padano 16.-

Noix de Saint-Jacques et Bar de ligne – 32.-

Coupés en carpaccio

Condiments radis blanc et rouge-citrons confits

Baguette grillée

Truite des eaux claires de Vionnaz – 32.-

Marinée puis fumée par nos soins

Emulsion wasabi-betteraves

Focaccia tomates-romarin

✧ **Soupe de poissons et de calamaretti à l'italienne** 25.-

façon minestrone, pesto basilic et rucola

Pain grillé tomates et ail

✧ **Terrine maison de campagne** 28.-

Pistaches, foie gras et abricots secs

Confiture d'oignons, chutney de pommes et de mangues

Brioche au safran

✧ **Gratin de cardons AOP de Plainpalais-** 30.-

à la crème de truffes

Foie gras de canard – poêlé 35.-

Grannys Smith caramélisées à l'infusion de citrons bergamote

Sauce Bigarade

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



Les Poissons

- ✧ **Perches fraîches du Lac Léman** - meunière, sauce tartare 45.-
Pommes grenailles confites & cassolette de légumes
- Sandre sauvage du Lago Maggiore** – le pavé à la plancha 52.-
Fondue de Pak Choi au citron vert
Emulsion légère aux écrevisses du Léman
Pommes grenailles de la Plaine

Les Viandes

- Carré de veau du pays** 52.-
Sauce aux appétits
Mousseline aux bleues de Saint-Gall & légumes d'hiver
- Filet de bœuf des pâturages du Pays** 55.-
Jus corsé au Porto et aux truffes
Polenta bio du Domaine de La Perolle gratinée au Pecorino
Légumes d'hiver
- Filet de bœuf Rossini** 60.-
Foie gras poêlé & gratin de cardons
Jus corsé au Porto et truffes
Pommes Darphin

✧ nos incontournables plats « signature » ;-)

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 joli choix 16.-

Parfait glacé aux noisettes caramélisées 16.-

Coulis d'oranges

Tuile au gruë de cacao

Carré fondant choco-marrons 16.-

Sorbet Clémentines

Crème double aux petits fruits rouges

Crème brûlée aux fruits exotiques 16.-

Sorbet maison - tuile au gruë de cacao

☆ **Café glacé « le Vëritable »** aux pépites de chocolat 16.-

Crème double au Kalhua

Tuile au pavot-sésame

Le mini Café glacé 10.-

Sorbet maison Clémentines 14.-

Rafraîchi à la Grande liqueur Impériale Napoléon –

Langue de chat au chocolat et tuile au pavot

Sous réserve de modifications



N'oublions 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 – jeudi à samedi

Menu du Chef

env. Fr. 90.-/95.-

Le dimanche midi

Menu du dimanche midi

env. 90.-/95.-

OUVERT tous les Dimanches soir

avec nos jolies promotions
selon arrivage

Menu « Surprise » avec perches

Fr. 65.-

Réservation conseillée