



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 <u>suppl.</u> 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 rucolla 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- à la crème de truffes	30.-
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 Pommes grenailles confites & cassolette de légumes	45.-
Sandre sauvage du Lago Maggiore – le pavé à la plancha Fondue de Pak Choi au citron vert Emulsion légère aux écrevisses du Léman Pommes grenailles de la Plaine	52.-

Les Viandes

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

❖ 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 Coulis d'oranges Tuile au grué de cacao	16.-
Carré fondant choco-marrons Sorbet Clémentines Crème double aux petits fruits rouges	16.-
Crème brûlée aux fruits exotiques Sorbet maison - tuile au grué de cacao	16.-
❖ Café glacé « le Véritable » aux pépites de chocolat Crème double au Kalhua Tuile au pavot-sésame Le mini Café glacé	16.- 10.-
Sorbet maison Clémentines Rafraîchi à la Grande liqueur Impériale Napoléon – Langue de chat au chocolat et tuile au pavot	14.-

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