



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

Curmonsky (1872 – 1956)

Le Menu « Couleurs printemps »

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

Les grignotages du Chef

Belle truite de Vionnaz mariné et fumé aux sarments de vignes
Tartare de sandre tout en fraîcheur
Emulsion légère aux écrevisses du Lac

ooooo

Risotto verde à l'ail des ours

Désossée de cuisses de grenouilles en persillade

OU

Vol-au-vent aux morilles fraîches & asperges du Valais

Fricassée à la crème et pousses de cappucines

ooooo

LE filet de bœuf de nos pâturages

Jus corsé au vin rouge et Porto
Polenta bio du Domaine de La Pérolle gratinée au Pecorino
Légumes de saison

ooooo

Parfait glacé aux noisettes torréfiées du Piémont

Coulis à l'orange
Caramel au beurre salé

OU

Douceur du Jour

OU

Fromages du Pays – notre joli choix

ooooo

o

Menu complet 4 plats Fr. 108.-

Supplément pour dessert & fromages Fr. 12.-

Sous réserve de modifications et adaptable à tous les régimes



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.-
Belle truite des eaux claires de Vionnaz	30.-
marinée puis fumée par nos soins aux sarments de vignes	
Emulsion Wasabi-betteraves	
Focaccia tomates-romarin	
Sandre « Swiss alpine »	30.-
coupé en tartare et assaisonné tout en fraîcheur	
Emulsion chaude d'écrevisses du Léman	
✧ Terrine maison de campagne	28.-
Pistaches, foie gras et fruits secs	
Confiture d'oignons, chutney de pommes et de mangues	
Brioche au safran	
✧ Soupe de poissons et de calamaretti à l'italienne	25.-
façon minestrone, pesto basilic et rucola	
Pain grillé tomates et ail	
Gratin d'asperges vertes et blanches du Valais	28.-
Crème et fromage	
Vol-au-vent aux morilles fraîches & asperges du Valais	33.-
Fricassée à la crème et pousses de capucines	
✧ Désossée de cuisses de grenouilles en persillade	33.-
Risotto à l'ail des ours – guanciale -pleurotes de Panicaut	
✧ nos incontournables plats « signature » ;-)	

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



Les Poissons *(selon l'arrivage)*

- ✧ **Perches fraîches du Lac Léman** - meunière 45.-
Sauce tartare
Pommes grenailles confites
Cassiolette de légumes
- Maigre de Corse « Label rouge »** - le pavé à la plancha 52.-
Artichaut cuit en barigoule
Vinaigrette aux parfums de méditerranée
Pommes de terre grenailles rôties

Les Viandes

- Veau du Pays** – notre blanquette 45.-
L'épaule cuite à basse température
Morilles fraîches à la crème
Légumes et riz pilaw
- Ballotine de volaille du Pays « Label Alpstein »** 48.-
Le suprême farci aux morilles et la cuisse confite
Pommes Darphin
- Carré de veau du Pays** 52.-
Sauce aux appétits
Asperges vertes du Valais
Pommes « Jelly » en mousseline & légumes de saison
- Filet de bœuf des pâturages du Pays** 55.-
Polenta bio du domaine de La Pérolle gratinée au Pecorino
Jus corsé au vin rouge et au Porto
- ou**
- Beurre aux herbes « Café de Noville »

✧ nos incontournables plats « signature » ;-)



Les Douceurs « maison »

Fromages du Pays – notre joli choix	16.-
Parfait glacé aux noisettes du Piémont caramélisées Coulis d'oranges Tuile au grué de cacao	16.-
Carré fondant choco-marrons Sorbet aux agrumes 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	16.-
Le mini « Véritable »	10.-
Sorbet maison aux agrumes Cookies américains rafraîchi à la Grande liqueur Impériale Napoléon	12.- 16.-

☆ nos incontournables plats « signature » ;-)

Sous réserve de modifications



Le Menu de « l'étoile »

Menu perches fraîches du Léman
selon l'arrivage et la chance de notre Pêcheur

Mise en bouche

oooo

Terrine maison de campagne

Pistaches, foie gras et abricots secs
Confiture d'oignons, chutney de pommes et de mangues
Brioche au safran

oooo

Perches fraîches du Lac Léman – meunière

Sauce tartare
Pommes grenailles confites
Cassolette de légumes

oooo

Douceur selon la carte

OU

Choix de fromages du Pays

oooo

o

Menu complet Fr. 72.-

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

Sous réserve de modifications



OUVERT TOUS LES DIMANCHES SOIR

Le Menu «Promotion du dimanche soir»

Menu perches fraîches" du" Léman
selon l'arrivage et la chance de notre Pêcheur

Les grignotages

Les deux surprises du Chef

oooo

Entrées à choix

selon l'humeur du jour

oooo

Perches fraîches du Lac Léman – meunière

Sauce tartare

Pommes grenailles confites

Cassolette de légumes

OU

Proposition du soir

oooo

Douceur selon la carte

OU

Choix de fromages du Pays

oooo

o

Menu complet Fr. 65.-/70.-

Pensez-y !!!

A midi tous les jeudis, vendredis et samedis
Notre promotion du jour – menu surprise de saison

Menu du Marché à Fr. 65.-/Fr. 70.-

Mise en bouche

3 entrées à choix

2 plats principaux à choix

Dessert ou Fromages

Sous réserve de modifications

Adaptable à tous les régimes, envies et intolérances



Chère cliente, cher client

Depuis plus de 75 ans nous nous faisons un point d'honneur de vous proposer des mets de sélection, réalisés avec soins dès l'instant de leur commande. Tous nos plats sont cuisinés sur place à base de produits frais du terroir, de saison et de préférence livrés par des producteurs de la région. Raison pourquoi il se peut qu'un produit nous manque.

En période de forte et soudaine affluence un temps d'attente est possible.

Nous refusons de sacrifier le respect que nous vous devons :
La qualité d'un instant gastronomique !

Merci pour votre compréhension et votre patience !!! ☺))



Label Fait Maison

Membre depuis septembre 2017

Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH.

Allergies et intolérances alimentaires

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

Plats végétariens

C'est avec plaisir que nous pouvons vous proposer un choix de plats ou de menus exclusivement végétariens.