




















Saisonnier et végétal

		Entrée	Plat
Gaspacho aux tomates Tartare de tomate ananas et basilic, gressin maison	  	32.-	
Œuf poché Déclinaison d'artichauts, croûtons de pain		35.-	
Méli-mélo de saladines , légumes crus et cuits Vinaigrette huile d'olive-citron	  	36.-	
Salade Quinoa Féta, avocat et graines	 	32.-	
Chou-fleur rôti , sauce curry-coco Pousses d'herbes	  	29.-	

Entrées

Shot de caviar d'Aquitaine Prunier 10g , crème à l'aneth et blinis		45.-	
Ceviche de bar Coriandre et chips de patate douce	 	42.-	50.-
Saumon d'Écosse fumé et caviar d'Aquitaine Prunier Crème à l'aneth, câpres et citron Beldi		39.-	48.-
Tartare de bœuf Oignons grelots grillés, câpres frits et toasts		42.-	53.-
Terrine de foie gras de canard Confiture de fraise et brioche maison		38.-	
Os à moelle au four Fleur de sel et tartines grillées		29.-	







Pâtes et risotto

Raviolis de homard , queue rôtie au beurre et basilic		42.-	46.-
Risotto à la tomate Burrata crémeuse et balsamique	 		37.-
Gnocchis aux épinards et à la ricotta fumée			39.-

Faites-nous part de vos intolérances et allergies
Nous vous renseignerons volontiers sur la présence possible d'allergènes dans nos plats




 Sans gluten,  Végétarien,  Végan  Sans produits laitiers
Les prix sont en CHF, 8.1% de TVA et service inclus

De nos classiques ...

Filet d'omble snacké et son beurre blanc Aubergine en deux textures saveur verveine			54.-
Filets de perche meunière suisse (selon arrivage) Frites et salade verte			59.-
Stroganoff de gambas servi avec du riz Basmati			45.-
Sole des côtes françaises , grillée ou meunière Pommes rattes aux herbes fraîches et légumes de saison			79.-
Turbot ou bar entier grillé (pour 2 personnes) :	 	1.2 kg	240.-
Fricassée de poulet au curry Riz Basmati, papadum et chutney mangue-aubergine	 		49.-

... à notre four Jospier

(selon arrivage)

Filet de thon albacore		220 gr	62.-
Côte de veau suisse du pays des trois lacs		300 gr	66.-
Cœur de filet de bœuf Angus ou Simmental (selon arrivage)		200 gr	82.-
Tomahawk de porc fermier, Jussy, Geneva		400 gr	64.-
Epaule d'agneau des Alpes suisses		180 gr	52.-
Coquelet suisse fermier		600 gr	46.-
Tofu mariné aux saveurs méditerranéennes Crèmeux de pois chiches, baby légumes et jeunes pousses	  	150 gr	42.-

Tous nos poissons et viandes sont servis avec une sauce et deux accompagnements

Sauces

« Sauce signature de notre chef à la moutarde et miel »

Ou

Chimichurri, Béarnaise, sauce morilles, sauce au poivre
Sauce vierge et beurre blanc

Les à-côtés

Extra 10.-

Légumes de saison grillés, épinards sautés, haricots verts, fricassée de champignons
Purée à la vanille, frites, pommes rattes sautées ou polenta crémeuse, riz Basmati

Origine des poissons : Sole de Bretagne, bar et turbot de Méditerranée,
Thon du pacifique ou atlantique, homard du Canada, Omble de Suisse ou France

Origine des viandes : Poulet, bœuf, agneau, veau et œufs de Suisse ou France