

Menus

Le Menu des Pêcheurs CHF 84.-

Gravlax de dos de saumon d'Écosse aux baies roses et aneth,
tartare au nori, avocat et bouillon coco-curry vert



Dos de cabillaud en habit vert, blette et butternut,
beurre blanc à la cardamome



Chocolat et marron

Le Menu des Chasseurs CHF 86.-

Tronçons mi-cuits de sanglier, céleri et poire au vin rouge



Entrecôte de cerf en croûte de condiment d'échalote, salsifis, marrons confits
et sauce Grand Veneur à la mûre



Entremets pomme et caramel salé

Le Menu des Passionnés (pour deux personnes) CHF 98.-

Cigale de mer, coques et couteaux aux brocolis, bouillon de coquillage à l'anis



Bar cuit à l'étouffée aux olives, chanterelles et artichaut, bouillon de Barigoule
au curry Imperator



Filet de bœuf et cromesquis de joue confite, panais et épinard



Sphère ananas passion, biscuit Joconde à la noisette

Pour tous les menus, supplément chariot de fromages CHF 12.-

En route vers les chemins de la découverte...

La croisée des chemins (Entrées)

Tronçon mi-cuits de sanglier, céleri et poire au vin rouge
CHF 30.-

Gravlax de dos de saumon d'Ecosse aux baies roses et aneth, tartare au nori,
avocat et bouillon coco curry vert
CHF 32.-

Pain perdu aux cèpes, siphon de pommes de terre
CHF 26.-

Cigale de mer, coques et couteaux aux brocolis, bouillon de coquillages à l'anis
CHF 34.-

Provenance des viandes :

*Bœuf : Suisse / Cerf : Autriche / Sanglier : Autriche / Agneau : Nouvelle Zélande-Irlande /
Poulet : Suisse-France / Speck : Italie*

Provenance des poissons :

*Saumon : Ecosse / Cabillaud : Atlantique Nord-Est / Coques : Atlantique Nord-Est / Couteaux : Atlantique Nord-Est
/ Bar : Grèce / Cigale de mer : Océan Indien Est / Océan Pacifique Centre-Ouest*

En route vers les chemins de la découverte...

Les Poissons et les Viandes (Plats)

Bar cuit à l'étouffée aux olives, chanterelles et artichaut, bouillon de Barigoule au curry Imperator

CHF 46.-

Dos de cabillaud en habit vert, blette et butternut, beurre blanc à la cardamome

CHF 42.-

Entrecôte de cerf en croûte de condiment d'échalote, salsifis, marrons confits et sauce Grand Veneur à la mûre

CHF 46.-

Filet de bœuf et cromesquis de joue confite, panais et épinard

CHF 49.-

Poitrine de volaille au lard du Valais, chou vert et pomme de terre fondante

CHF 39.-

En route vers les chemins de la découverte...

Les Transalpins du Bristol

Souris d'agneau confite, risotto à la courge
CHF 49.-

Ravioli « del plin » à la truffe et copeaux de Speck fumé
CHF 49.-

Cavatelli à la farine complète, basilic, coques et couteaux
CHF 37.-

*Afin de préserver toute leur qualité et leur fraîcheur, nous aimerions vous informer que tous nos produits sont rigoureusement sélectionnés directement auprès des producteurs et artisans.
Nous sommes tributaires du marché et certains produits peuvent occasionnellement nous faire défaut, nous vous prions de nous en excuser par avance*

En route vers les chemins de la découverte...

La venelle des douceurs (desserts)

Sphère ananas passion, biscuit Joconde à la noisette
CHF 17.-

Entremets pomme et caramel salé
CHF 17.-

Chocolat et marron
CHF 17.-

Tiramisù café, glace expresso
CHF 14.-

Tarte fine aux pommes, glace caramel
CHF 14.-

Chariot de fromages
CHF 17.-

*Pour plus d'informations sur les allergènes dans nos plats,
veuillez vous adresser à notre maître d'hôtel*