

Menus

Le Menu des Pêcheurs CHF 98.-

Bar en deux façons aux radis meat, bouillon de fumet de poisson



Lieu jaune rôti, asperges en kadaïf et chorizo doux



Rocher chocolat Gianduja noisette

Le Menu des Eleveurs CHF 88.-

Ravioles de joue de bœuf confite,
rhubarbe et soupe de foie gras des Landes au porto



Caille aux olives Taggiasche, artichaut et crémeux de polenta



Entremets mangue, passion et coco

Le Menu des Passionnés (pour deux, quatre, six, ... convives) CHF 115.-

Dernière commande à 13h30 pour le service du midi
et à 21h30 pour le service du soir

Œuf mollet pané à la lie de vin, asperge et
lard sec de Genève, sauce bordelaise



Dos de cabillaud au soja et muesli, blette,
carotte et pomme fondante, jus de racine acidulée



Noisette d'agneau en persillade,
cromesquis d'épaule confite, petits pois aux morilles



Dôme fraise rhubarbe

Pour tous les menus, supplément chariot de fromages CHF 14.-

En route vers les chemins de la découverte...

La croisée des chemins (Entrées)

Ravioles de joue de bœuf confite, rhubarbe et soupe de foie gras des Landes au porto

CHF 32.-

Œuf mollet pané à la lie de vin, asperge et lard sec de Genève, sauce bordelaise

CHF 30.-

Bar en deux façons aux radis meat, bouillon de fumet de poisson

CHF 35.-

Avocat et betterave acidulée à la framboise, crumble au sésame et pousses de pourpier

CHF 28.-

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...

Les Poissons et les Viandes (Plats)

Lieu jaune rôti, asperges en kadaïf et chorizo doux
CHF 49.-

Dos de cabillaud au soja et muesli, blette, carotte et pomme fondante, jus de racine acidulée
CHF 46.-

Noisette d'agneau en persillade, crosques d'épaule confite, petits pois aux morilles
CHF 58.-

Terre et mer de bœuf et cigale en croûte d'oignon rouge, légumes printaniers
CHF 55.-

Caille aux olives Taggiasche, artichaut et crémeux de polenta
CHF 42.-

Provenance des viandes :

*Foie gras : France / Boeuf : Suisse / Volaille : Suisse /
Porc : Suisse, Italie / Agneau : Irlande*

Provenance des poissons :

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

En route vers les chemins de la découverte...

Les Transalpins du Bristol

Souris d'agneau confite, risotto aux asperges
CHF 54.-

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

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

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

En route vers les chemins de la découverte...

La venelle des douceurs (desserts)

Dôme fraise rhubarbe

CHF 18.-

Rocher chocolat Gianduja noisette

CHF 18.-

Entremets mangue, passion et coco

CHF 18.-

Tiramisù café, glace expresso

CHF 15.-

Tarte fine aux pommes, glace caramel

CHF 15.-

Chariot de fromages

CHF 18.-



Évaluez votre expérience sur TripAdvisor.
Vous êtes nos meilleurs ambassadeurs !