

Menus

Menu des Pêcheurs CHF 94.-

Omble des Cévennes en deux façons, betterave acidulée,
velouté froid à l'oseille



Thon rôti au soja, courgette fleur et panna cotta,
coulis de poivron rouge



Abricot du Valais et verveine odorante

Menu Végétarien CHF 76.-

Tomates GRTA et fromage de brebis frais au basilic



Courgette fleur et aubergine, coulis de poivron rouge



Sphère pêche-framboise

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

Tartare de crevettes mi-cuites au nori et queue rôtie,
vinaigrette de moule, concombre et tomate séchée



Bar au fenouil et épinard, beurre blanc safrané



Filet de bœuf, échalote confite au vin rouge
et haricots verts



Sphère pêche-framboise ou Abricot du Valais

ou

Abricot du Valais et verveine odorante

ou

Entremets fraise-basilic

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

En route vers les chemins de la découverte...

Croisée des chemins (Entrées)

Tomates GRTA et fromage de brebis frais au basilic (V)

CHF 28.-

Omble des Cévennes en deux façons, betterave acidulée, velouté froid à l'oseille

CHF 33.-

Tartare de crevettes mi-cuites au nori et queue rôtie, vinaigrette de moule, concombre et tomate séchée

CHF 34.-

(V) plat végétarien

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...

Terre, Mer, Jardin (Plats)

Courgette fleur et aubergine, coulis de poivron rouge (V)
CHF 34.-

Thon rôti au soja, courgette fleur et panna cotta, coulis de poivron rouge
CHF 48.-

Bar au fenouil et épinard, beurre blanc safrané
CHF 46.-

Poitrine de volaille IP Suisse en croûte d'oignons cébette, aubergine et rillettes
de cuisse confite
CHF 42.-

Filet de bœuf, échalote confite au vin rouge et haricots verts
CHF 54.-

Provenance des viandes :

Bœuf : Suisse / Volaille : Suisse / Agneau : Irlande – Nouvelle Zélande

Provenance des poissons :

*Omble : France / Thon : Est Océan Indien / Crevettes : Pacifique Centre Ouest /
Moules : France / Bar : Grèce*

En route vers les chemins de la découverte...

Transalpins du Bristol

Souris d'agneau confite au thym, aubergine et risotto à la tomate séchée
CHF 54.-

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

Gnocchi au basilic, crevettes rôties et copeaux de parmesan
CHF 35.-

*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...

Venelle des douceurs (desserts)

Sphère pêche-framboise
CHF 18.-

Abricot du Valais et verveine odorante
CHF 18.-

Entremets fraise-basilic
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 !