

Menus

Menu des Pêcheurs CHF 90.-

Sphère de crevette au wakamé, queue rôtie et tartare mi-cuit, épinard et bouillon wasabi



Saumon d'Écosse rôti aux cornflakes, butternut, marrons et beurre blanc aux agrumes



Dôme poire-caramel

Menu des Chasseurs CHF 94.-

Ballotine de poule faisane au soja, brocoli et sésame, cromesquis de cuisse confite



Noisette de cerf, croûte de condiment d'oignon, salsifis, sauce Grand Veneur à la mûre



Cylindre marron-chocolat, sorbet cacao

Menu Végétarien CHF 76.-

Chanterelle, céleri, poire et reblochon safrané (V)



Salsifis, marrons, butternut et pomme fondante (V)



Entremets pomme Granny et cassis

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

Sphère de crevette au wakamé, queue rôtie et
tartare mi-cuit, épinard et bouillon wasabi



Dos de cabillaud, haricot coco à la lie de vin, coques et couteaux



Filet de bœuf au lard du Valais, chou braisé et pomme fondante



Entremets pomme Granny et cassis

ou

Dôme poire-caramel

ou

Cylindre marron-chocolat, sorbet cacao

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

En route vers les chemins de la découverte...

Croisée des chemins (Entrées)

Sphère de crevette au wakamé, queue rôtie et tartare mi-cuit,
épinard et bouillon wasabi
CHF 32.-

Ballotine de poule faisane au soja, brocoli et sésame,
cromesquis de cuisse confite
CHF 34.-

Chanterelle, céleri, poire et reblochon safrané (V)
CHF 28.-

(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)

Saumon d'Écosse rôti aux cornflakes, butternut, marrons
et beurre blanc aux agrumes
CHF 43.-

Dos de cabillaud, haricot coco à la lie de vin, coques et couteaux
CHF 48.-

Salsifis, marrons, butternut et pomme fondante (V)
CHF 34.-

Filet de bœuf au lard du Valais, chou braisé et pomme fondante
CHF 52.-

Noisette de cerf, croûte de condiment d'oignon, salsifis,
sauce Grand Veneur à la mûre
CHF 48.-

Lapin fermier de Bresse de la famille « Miéral » aux olives,
quinoa, carotte et jus à la coriandre
CHF 46.-

Provenance des viandes :

*Bœuf : Suisse / Veau : Suisse / Cerf : Autriche, Allemagne / Lapin : France
Poule Faisane : Belgique, France, Grande-Bretagne / Agneau : Irlande, Nouvelle-Zélande*

Provenance des poissons :

*Cabillaud : Atlantique Nord-Est / Saumon : Ecosse / Coques : Atlantique Nord-Est
Couteaux : Atlantique Nord-Est / Crevette : Pacifique Centre Ouest*

En route vers les chemins de la découverte...

Transalpins du Bristol

Souris d'agneau confite, butternut et risotto à la courge
CHF 54.-

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

Ravioli « del plin » à la truffe, et copeaux de speck fumés
CHF 49.-

Conchiglie rigate à la farine complète, coques et couteaux
au basilic, tomates séchées
CHF 39.-

Osso buco confit à la tomate séchée, butternut et risotto à
la courge
CHF 53.-

*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)

Entremets pomme Granny et cassis
CHF 18.-

Dôme poire caramel
CHF 18.-

Cylindre marron-chocolat, sorbet cacao
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 !