

Menus

Menu des Pêcheurs CHF 90.-

Duo de thon, avocat grillé, bouillon de poisson au
curry vert et citronnelle



Limande sole, carotte vanille-gingembre et radis meat,
jus perlé à l'huile d'olive



Entremets banane chocolat

Menu des Éleveurs CHF 94.-

Foie gras mi-cuit, figue et noisette torréfiée



Poitrine de volaille fermière aux cornes d'abondance,
chou et purée aux trompettes



Parfait glacé au citron

Menu Végétarien CHF 76.-

Courge butternut, marron et velouté à l'orange (V)



Chou, épinards, chanterelles et cornes d'abondance (V)



Clémentine biscuit pistache

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

Noix de Saint-Jacques rôtie et tartare à l'huître, chioggia,
betterave acidulée



Dos de cabillaud, coques et couteaux, fenouil, artichaut



Filet de bœuf et rillettes de joue, épinards, chanterelles



Parfait glacé au citron

ou

Entremets banane chocolat

ou

Mandarine biscuit pistache

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

En route vers les chemins de la découverte...

Croisée des chemins (Entrées)

Courge butternut, marron et velouté à l'orange (V)
CHF 26.-

Noix de Saint-Jacques rôtie et tartare à l'huître, chioggia,
betterave acidulée
CHF 36.-

Duo de thon, avocat grillé, bouillon de poisson au
curry vert et citronnelle
CHF 32.-

Foie gras mi-cuit, figue et noisette torréfiée
CHF 34.-

(V) plat végétarien

En route vers les chemins de la découverte...

Terre, Mer, Jardin (Plats)

Limande sole, carotte vanille-gingembre et radis meat,
jus perlé à l'huile d'olive
CHF 46.-

Dos de cabillaud, coques et couteaux, fenouil, artichaut
CHF 48.-

Chou, épinards, chanterelles et cornes d'abondance (V)
CHF 34.-

Palette de bœuf en pot-au-feu, croustillant de moelle et
légumes d'hiver, vinaigrette câpre-cornichon
CHF 40.-

Poitrine de volaille IP Suisse aux cornes d'abondance, chou
et purée aux trompettes
CHF 46.-

Filet de bœuf et rillettes de joue, épinards, chanterelles
CHF 52.-

*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...

Transalpins du Bristol

Souris d'agneau confite, butternut et risotto à la courge

CHF 54.-

Osso buco de veau confit à la tomate séchée, butternut et risotto à la courge

CHF 53.-

Gnocchi au basilic, crevettes rôties et copeaux de parmesan

CHF 35.-

Ravioli « del plin » à la truffe de Bourgogne, et copeaux de speck fumé

CHF 49.-

Conchiglie rigate à la farine complète, coques et couteaux au basilic, tomates séchées

CHF 39.-

*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)

Parfait glacé au citron
CHF 18.-

Entremets banane chocolat
CHF 18.-

Mandarine biscuit pistache
CHF 18.-

Tiramisù café, glace café
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 !

Provenance des viandes :

Foie gras : France

Bœuf : Suisse

Veau : Suisse

Volaille : Suisse

Agneau : Irlande, Nouvelle-Zélande

Provenance des poissons :

Huître : France

Saint-Jacques : Atlantique Nord-Est

Coques : Atlantique Nord-Est

Couteaux : Atlantique Nord-Est

Thon : Océan Indien / Océan Pacifique

Cabillaud : Atlantique Nord-Est

Limande Sole : Atlantique Nord-Est

Crevette : Pacifique Centre Ouest, Vietnam

