

Gourmet et gourmand

Gourmet and foodie

du mardi au samedi (sauf samedi midi) de 12h-13h30 et 19h-21h30
from Tuesday to Saturday (except Saturday lunchtime) from noon-1.30pm and 7pm-9.30pm

FORMULES - SET MENU PRICES

Le midi uniquement - at lunchtime only

Entrées - Plat - Dessert 68.-

Starter - Main Meal - Dessert

Entrée - Plat /Plat - Dessert 56.-

Starter - Main Meal / Main Meal - Dessert

ENTRÉES 23.-

Velouté Dubarry 🥬🍷

Chou-fleur grillé, condiment à la truffe noire et cresson des fontaines

Grilled cauliflower, black truffle sauce and watercress

Oeuf en meurette à ma façon 🍳🍷

Croustillant de lard Pata Negra, croûtons de maïs

Crispy Pata Negra bacon, corn croutons

Tataki de thon 🍷🥑🌾🍷

Thon saku mariné au soja, mayonnaise sésame-wasabi, sucrose braisée

*Marinated saku tuna with soya sauce, sesame and wasabi mayonnaise, braised
saccharine lettuce*

Filet de boeuf 🍷🌾🍷

Tartelette au parmesan, bœuf fumé, poireaux confits, crémeux de balsamique à l'échalotte

Parmesan tartlet with smoked beef, confit leeks and a balsamic cream with shallots

PLATS 48.-

Filet de bar farci à la Florentine 🍷

Soupe de poissons au safran, écrasé de pommes de terre à l'huile de pistache
Saffron fish soup, mashed potatoes with pistachio oil

Ceviche de daurade Royale 🍌 🌾 🍷

Fruit de la passion et noisettes, croquetas à l'avocat et piment d'Espelette
Passion fruit and hazelnuts, avocado croquettes with Espelette chilli

Tagliata de veau 🍷

Gremolata au basilic, tomate farcie à la ricotta, pommes de terre à la libanaise
Basil gremolata, tomato stuffed with ricotta, Lebanese-style potatoes

Filet de canard rôti 🍷

Jus corsé à la cerise, céleri en déclinaison, panisse au poivre de Malabar
Full-bodied cherry juice, celery in all its forms, panisse with Malabar pepper

Pappardelle 🥬 🍌 🌾 🍷

Crème de champignons de Paris grillés, fricassée de chanterelles au citron, écume de persil et pignons de pin
Cream of roasted button mushrooms, lemon-infused chanterelle fricassee, parsley foam and pine nuts

DESSERTS 16.-

Millefeuille 🌾 🍷

Vanille de Papouasie et marmelade de kumquat
Papua vanilla and kumquat marmalade

Tarte tatin 🍌 🌾 🍷

Pommes caramélisées et glace vanille
Caramelised apples and vanilla ice cream

Café gourmand 🍌 🍌 🌾 🍷

Assiette de fromages 🍷

Sélection affinée, confiture de figues, noix
Matured selection, fig jam, walnuts

✔️ Végétarien, *vegetarian* 🥜 Arachide, *peanuts* 🥛 Lactose
🌾 Gluten 🥥 Fruit à coque, *nuts*

Pour plus d'informations sur les allergènes dans nos plats,
veuillez-vous adresser à notre maître d'hôtel et n'hésitez pas à nous indiquer vos intolérances.

*For more information about allergens in our dishes,
please ask our head waiter and do not hesitate to tell us about your intolerances.*

Provenance des viandes:
Origin of the meat:

Veau : Suisse
Veal: Switzerland

Canard : France
Duck: France

Boeuf/Poulet : France/Suisse
Beef/Chicken: France/Switzerland

Provenance des poissons:
Origin of the fish:

Thon : Océan Indien
Tuna: Indian Ocean

Bar : Mer Méditerranée
Sea bass: Mediterranean Sea

Daurade : Océan Atlantique
Sea bream: Atlantic Ocean

Crevette : Océan Indien
Prawns: Indian Ocean

Saumon : Ecosse
Salmon: Scotland

Provenance des pains et toast: Suisse
Origin of the breads and toasts: Switzerland

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

*In order to preserve all their quality and freshness, we would like to inform you that all our products are rigorously selected directly from the producers and craftsmen.
We are dependent on the market and some products may occasionally be missing, please accept our apologies.*