

Prélude

Apérol Spritz 18cl	20.-
Apérol, eau gazeuse, Prosecco	
<i>Aperol, sparkling water, Prosecco</i>	
Hugo 18cl	21.-
Liqueur Saint-Germain, eau gazeuse, menthe fraîche, Prosecco	
<i>Saint-Germain liqueur, sparkling water, fresh mint, Prosecco</i>	
Mimosa 12cl	21.-
Orange fraîche, Champagne Laurent-Perrier	
<i>Fresh orange, Laurent-Perrier Champagne</i>	
Negroni 10cl	23.-
Gin Bombay Sapphire, Campari, Martini rouge	
<i>Bombay Sapphire gin, Campari, red Martini</i>	

SANS ALCOOL

Virgin Colada 18cl	15.-
Ananas, orange, noix de coco	
<i>Pineapple, orange, coconut</i>	
Bora Bora 18cl	15.-
Passion, ananas, citron, grenadine	
<i>Passion fruit, pineapple, lemon, grenadine</i>	
Thé glacé Bristol 25cl	10.-
<i>Bristol Iced tea</i>	

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

Eau plate ou pétillante et café ou thé inclus pour toute formule choisie
Still or sparkling water and coffee or tea included with any set menu

ENTRÉES 24.-

Pâté croûte 🍄🌾🥛

Pâté croûte fait par nos soins, caille, foie gras et pistaches
Homemade pâté croûte with quail, foie gras and pistachios

Courge Butternut 🥬🥛

Crèmeux de courge muscade au gingembre, fondue de poireaux, émulsion citron bergamote
Butternut squash velouté with ginger, leek fondue, citron and bergamot emulsion

Supions Calamari 🦑🥛

Supions alla carbonara, mousseline d'épinards, parmesan en deux façons
Carbonara-style calamari, spinach mousseline and Parmesan in two ways

Boeuf Beef 🍖🍄🌾🥛

Tagliata de bœuf mariné, bouillon umeboshi et bonite, enokis poêlés
Marinated beef tagliata, umeboshi and bonito broth, pan-fried enoki mushrooms

PLATS 48.-

Chevreuil Venison 🌾🥤

Cannelloni de chevreuil mariné façon grand veneur, beurre au poivre Timut, panais en déclinaison, topinambours rôtis

Grand Veneur-style marinated venison cannelloni, Timut pepper butter, parsnip prepared in various ways and roasted Jerusalem artichokes

Volaille jaune Yellow chicken 🌾🥤

Vol-au-vent de volaille jaune et pomme de ris de veau laqué, cornes d'abondance en condiment, jus corsé, riz libanais

Yellow chicken vol-au-vent with glazed veal sweetbreads, horn of plenty mushroom condiment, rich jus and Lebanese rice

Aubergine Eggplant 🍆🥤

Parmigiana d'aubergines, œuf poché et gratiné au Gruyère

Eggplant Parmigiana, poached egg topped with Gruyère

Black cod 🥤

Black cod poché à la cardamome, bouillon de coquillages, risotto de pommes de terre Amandine et choux de Bruxelles

Cardamom-poached black cod, shellfish broth, Amandine potato risotto and Brussels sprouts

Truite Trout 🌾🥤

Tataki de truite rose de Brüggli, maitakes poêlés, beurre blanc à la main de Bouddha, polenta crémeuse à la poudre de champignons de Paris

Brüggli pink trout tataki, pan-fried maitake mushrooms, Buddha's hand beurre blanc and creamy polenta with button mushroom powder

DESSERTS 16.-

Marron Chestnut 🍂🌾🥤

Mont-Blanc à ma façon, citron noir et marrons

Mont Blanc my way, black lemon and chestnuts

Tarte tatin 🌾🥤

Pommes caramélisées et glace vanille

Caramelised apples and vanilla ice cream

Café gourmand 🍪🍂🌾🥤

Ardoise de fromages Cheese plate 🥤

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 poissons:
Origin of the fish:

Supions: Argentine
Calamari: Argentina

Black cod: Océan Pacifique Nord
Black cod: Northern Pacific Ocean

Truite: Suisse
Trout: Switzerland

Provenance des viandes:
Origin of the meat:

Caille / Foie gras / Volaille: France
Quail / Foie gras / Chicken: France

Bœuf / Ris de veau: Suisse / France
Beef / Veal: Switzerland / France

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.*