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

Oeuf parfait *Perfect egg* 19.-
Velouté de panais rôtis, œuf parfait, émulsion au carvi
Cream of roasted parsnip soup, perfect egg, caraway emulsion

Cabillaud *Cod* 24.-
Gravlax de cabillaud, moutarde de Brive, aneth, réduction de miel et vodka sans alcool
Cod gravlax, Brive mustard, dill, honey and non-alcoholic vodka reduction

Veau *Veal* 28.-
Filet de veau façon roastbeef, pickles de chanterelles, aubergine frite, vinaigrette au balsamique
Roast beef-style veal fillet, chanterelle pickles, fried aubergine, balsamic vinaigrette

Escargots *Snails* 26.-
Cassolette d'escargots du Mont-d'Or en persillade, fèves vertes et poireaux, émulsion à l'ail frais
Stew of Mont-d'Or snails in a parsley and garlic sauce, green beans and leeks, fresh garlic emulsion

PLATS

Maigre *Stone bass* — 48.-
Maigre rôti, carottes en déclinaison, huile à l'estragon, galette de riz grillé
Roasted stone bass, assorted carrots, tarragon oil, toasted rice cake

Boeuf *Beef* — 54.-
Tagliata de filet de bœuf mariné, jus corsé au foie gras,
pommes de terre Rattes au citron, pak-choï au naturel
Tagliata of marinated beef fillet, full-bodied foie gras jus,
lemon-flavoured Ratte potatoes, plain pak choi

Rascasse *Scorpionfish* — 46.-
Beignet de rascasse au panko, mayonnaise au ponzu et perles de yuzu, caviar de courgettes au sésame noir, chips de pommes de terre au wasabi
Panko-crusted scorpionfish fritter, ponzu mayonnaise with yuzu pearls, courgette caviar with black sesame, wasabi potato crisps

Rigatoni — 42.-
Rigatoni alla puttanesca, filet d'anchois d'Albufeira, olives noires en tempura
Rigatoni alla puttanesca, Albufeira anchovy fillets, black olives in tempura

Cochon *Pork* — 51.-
Entrecôte de cochon Grand Cru, jus tranché, pappardelle au jus d'écrevisses, racines de persil
Grand Cru pork entrecôte, jus, pappardelle with crayfish sauce, parsley roots

DESSERTS

Tartelette *Tartlet* — 22.-
Tartelette aux agrumes et à la fève tonka
Citrus and tonka bean tartlet

Tarte tatin — 16.-
Tarte tatin aux pommes caramélisées et glace vanille
Caramelised apples and vanilla ice cream

Café gourmand *Gourmet coffee* — 16.-

Fromage *Cheese* — 14.-
Sélection affinée de la Maison Bruand
Matured selection from Maison Bruand

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 waiterand do not hesitate to tell us about your intolerances.

Provenances
Origins

Boeuf *Veal*	Suisse / France *Switzerland / France*
Escargot *Snails*	Vallorbe - Suisse *Vallorbe - Switzerland*
Veau / Cochon *Veal / Pork*	Suisse *Switzerland*
Maigre *Stone bass*	Méditerranée *Mediterranean Sea*
Cabillaud / Rascasse *Cod / Scorpionfish*	Atlantique Nord *North Atlantic*
Anchois *Anchovies*	Portugal *Portugal*
Pain *Bread*	Suisse *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.