



La cuisine c'est quand les choses  
ont le goût de ce qu'elles sont

Curnonsky (1872 – 1956)

## Le Menu « Couleurs printemps »

Ce menu est uniquement servi pour l'ensemble de la table  
Sur réservation ou selon disponibilité

### Les grignotages du Chef

Omble Chevalier mariné et fumé aux sarments de vignes

Tartare de sandre tout en fraîcheur

Bisque légère aux écrevisses du Lac

ooooo

### Risotto verde à l'ail des ours

Désossée de cuisses de grenouilles en persillade

OU

### Feuilleté aux morilles fraîches

cuites «minute» en fricassée aux fèves, edamame et pois gourmands

ooooo

### LE filet de bœuf de nos pâturages

Jus corsé au Porto

Polenta de Cottens crémeuse et gratinée au Pecorino

Gratin de cardons de Plainpalais

ooooo

### Parfait glacé aux noisettes du Piémont - torréfiées et caramélisées

Coulis à l'orange

Shot d'eau-de-vie de noisettes

OU

### Douceur du Jour

OU

Fromages du Pays – notre joli choix

ooooo

o

Menu complet Fr. 102.-

Supplément dessert & fromages Fr. 12.-

Sous réserve de modifications



## Les Entrées

<b>Bouquet de salades et de légumes croquants</b>	14.-
Vinaigrette à l'huile d'olives du Latium - graines torréfiées	
<b>suppl.</b> Copeaux et croustillant de Grana Padano	16.-
<b>Les dents-de-lion</b>	24.-
Œuf moelleux, croûtons et lardons	
Copeaux de vieux fromage bernois	
✧ <b>Terrine maison de nos campagnes</b>	26.-
Pistaches, foie gras et abricots secs	
Confiture d'oignons, chutney de pommes et condiments	
Brioche aux pistils de safran	
<b>Omble chevalier des eaux claires du Brüggli</b>	28.-
Mariné puis fumé par nos soins aux sarments de vignes	
Emulsion betteraves-Wasabi, condiments et baguette grillée	
<b>Loup de mer de Corse</b> – coupé en carpaccio	30.-
Betteraves – billes de citrons – pistaches - radis bière	
Focaccia tomates-romarin	
✧ <b>Risotto verde à l'ail des ours-</b>	30.-
Désossée de cuisses de grenouilles en persillade	
<b>Feuilleté aux morilles fraîches</b> –	30.-
cuites «minute» en fricassée aux fèves, edamame et pois gourmands	
✧ <b>Soupe de poissons et de calamaretti à l'italienne</b>	25.-
façon Minestrone, pesto basilic et rucola	
Pain grillé aux tomates à l'ail	

TVA 8.1 % incluse dans tous les prix  
Sous réserve de modifications



## Les Poissons

- ✧ **Perches fraîches du Lac Léman** - meunière, sauce tartare 45.-  
Cassolette de légumes et pommes grenailles confites
- Loup de Mer** - le pavé à la plancha 52.-  
Vinaigrette aux parfums de méditerranée
- Sandre sauvage** – le filet juste poêlé 50.-  
Fondue de Pak Choi au citron vert  
Emulsion légère aux écrevisses du Léman

## Les Viandes

- Veau du Pays «Swiss Garantie»** - l'épaule 42.-  
La blanquette cuite à basse température  
Morilles fraîches à la crème  
Légumes et riz pilaw
- La poulet pattes noires de La Gruyère** – en trois cuissons 50.-  
Sauce aux épices et pistils de safran bio  
Légumes et pommes mousseline aux bleues de St.-Gall
- Bœuf des pâturages du Pays - le filet**
- Jus corsé au Porto ou Beurre Café de Noville** 55.-  
Polenta de Cottens crémeuse et gratinée au Pecorino  
Légumes d'hiver

✧ nos incontournables plats « signature » ;-)

### Provenances des viandes et du poisson

Bœuf et veau : Suisse

Agneau ; Irlande

Lapin : Hongrie

Volaille : Suisse et France

Poissons d'eau douce : Léman, Lacs suisses, pisciculture

Poissons de Mer : élevage et sauvage de différentes origines – merci de vous adresser au service

Pain : Boulangerie Durgnat à Villeneuve



## Les Douceurs « maison »

Fromages du Pays – notre joli choix	16.-
<b>Parfait glacé aux noisettes du Piémont</b> torréfiées et caramélisées Coulis d'oranges Tuile au grué de cacao	16.-
<b>Carré fondant choco-marrons</b> Sorbet Kiwi Crème double aux petits fruits rouges	16.-
<b>Crème brûlée</b> aux fruits exotiques Sorbet maison - tuile au grué de cacao	16.-
☆ <b>Café glacé « le Véritable »</b> aux pépites de chocolat Crème double au Kalhua Tuile au pavot-sésame	16.-
<b>Le mini Café glacé</b>	10.-
<b>Sorbet maison Clémentines</b> Rafraîchi à la liqueur Impériale Napoléon – Langue de chat au chocolat et tuile au pavot	14.-

Sous réserve de modifications

### N'oubliez pas !!!

A midi tous les jeudis, vendredis et samedis

Selon arrivage et humeur du Chef

Nombre de portion limité :

**Menu du Marché** Fr. 65.-

Le soir **Menu du Chef** env. Fr. 85.-/90.-

Le dimanche midi : **Menu du Dimanche** env. Fr. 85.-/90.-

**OUVERT tous les Dimanches soir**

avec nos jolies promotions – **Menu Surprise du Chef** à Fr. 65.-