



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

Bouquet de salades et de légumes croquants	14.-
Vinaigrette à l'huile d'olives du Latium - graines torréfiées	
suppl. Copeaux et croustillant de Grana Padano	16.-
Les dents-de-lion	24.-
Œuf moelleux, croûtons et lardons	
Copeaux de vieux fromage bernois	
☆ Terrine maison de nos campagnes	26.-
Pistaches, foie gras et abricots secs	
Confiture d'oignons, chutney de pommes et condiments	
Brioche aux pistils de safran	
Omble chevalier des eaux claires du Brüggli	28.-
Mariné puis fumé par nos soins aux sarments de vignes	
Emulsion betteraves-Wasabi, condiments et baguette grillée	
Loup de mer de Corse – coupé en carpaccio	30.-
Betteraves – billes de citrons – pistaches - radis bière	
Focaccia tomates-romarin	
☆ Risotto verde à l'ail des ours-	30.-
Désossée de cuisses de grenouilles en persillade	
Feuilleté aux morilles fraîches –	30.-
cuites «minute» en fricassée aux fèves, edamame et pois gourmands	
☆ Soupe de poissons et de calamaretti à l'italienne	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.-
Parfait glacé aux noisettes du Piémont torréfiées et caramélisées Coulis d'oranges Tuile au grué de cacao	16.-
Carré fondant choco-marrons Sorbet Kiwi Crème double aux petits fruits rouges	16.-
Crème brûlée aux fruits exotiques Sorbet maison - tuile au grué de cacao	16.-
☆ Café glacé « le Véritable » aux pépites de chocolat Crème double au Kalhua Tuile au pavot-sésame	16.-
Le mini Café glacé	10.-
Sorbet maison Clémentines 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.-