



NOTRE VOYAGE CULINAIRE

OUVERT DE 12H00 À 14H00 ET 19H00 À 22H00



FAIT MAISON

Selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande de consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slowfood, les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine.

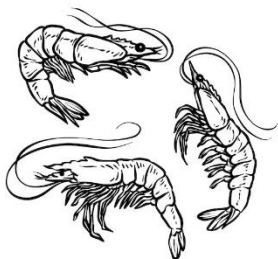
PROVENANCE DE NOS PRODUITS

Crustacés : Amérique du sud et Vietnam
Poissons : Méditerranée
Cabillaud : Norvège
Thon : Vietnam
Coquillages : Italie et France

Veau : Suisse
Canard : France
Bœuf : Uruguay et Italie
Poulet : Suisse et France
Agneau : Royaume-Uni

ALLERGÈNES

Nos collaborateurs se feront un plaisir de vous renseigner sur les ingrédients utilisés dans notre cuisine qui peuvent provoquer les allergies et / ou des intolérances



GOÛTS D'INTRODUCTION

« LES PREMIÈRES NOTES DE NOTRE SYMPHONIE CULINAIRE »

BISQUE DE GAMBAS

Gambas poêlées, Algues, Légumes
& Sauce de Crustacés

CHF 26.-

TRILOGIE DE FOIE GRAS

Terrine...
Crème Brûlée...
Mousse...

Gelé de Pruneaux et Pain Brioche

CHF 36.-

TARTARE DE BŒUF

Accompagné d'une salade mêlée et frites
Assaisonné en salle selon votre goût

140 gr / 180 gr

CHF 46.- / CHF 60.-


Signature du Chef





SAVEURS DE LA DOLCE VITA

« NOTRE AMOUR & NOTRE PASSION EN SUIVANT NOS TRADITIONS »

RAVIOLI RICOTTA ET ÉPINARDS

Sauce au beurre & Sauge

Eclats de Grana

CHF 28.-

TAGLIOLINI CITRON & BOTTARGA

Citron et Bottarga de Mulet

CHF 32.-



RISOTTO À L'HOMARD

Mantecato à la bisque et sa chair
accompagné de son homard entier servi à part.

CHF 46.-





TRÉSORS DE LA MER

« L'ESSENCE DE L'OCÉAN DANS CHAQUE PLAT »

PAVÉ DE DORADE

Guazzetto de Mer, Tomates cerises, Fumet de Poisson
Bruschetta & Légumes

CHF 45.-

LOUP DE MER EN VESTE DE SEL

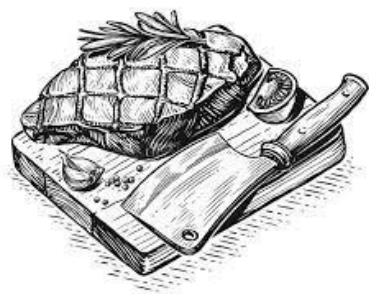
Légumes au beurre et poivre
Pommes de terre au four
Sauce Hollandaise

ENVIRON 1,2KG SERVI POUR 2 PERSONNES

30 minutes de préparation

CHF 60.- PP





ET POURQUOI PAS LE CADRE ET SA VIANDE ?

CARRÉ D'AGNEAU RÔTI

Millefeuille de Pommes de Terre, épinards

Jus de viande parfumé au Lemon Grass

CHF 48.-

TOURNEDOS DE BŒUF À LA ROSSINI

Escalope de foie gras, Mousseline de pommes de terre & Poireaux Brûlé

CHF 58.-



CÔTE DE BŒUF « FIORENTINA » SUR PIERRADE

Sauce béarnaise

Frites, Anneaux d'oignon & Légumes Croustillants

ENVIRON 1,2KG POUR 2 PERSONNES

CHF 80.- PP





L'ULTIME GOURMANDISE DANS LE CADRE

« LA DOUCEUR QUI SUBLIME LA FIN DE VOTRE VOYAGE DE SAVEURS »

CAFÉ GOURMAND

Mignardises et verrine de Tiramisù

CHF 16.-

BABÀ RÉVISITÉ

Crème à la Vanille et Compote exotique

CHF 19.-

TRILOGIE DE MOUSSES AU CHOCOLAT

Chocolat au lait, noir fondant & blanc
Glace artisanale au Baileys

CHF 21.-

PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES

CHF 15.-

GLACES & SORBETS

Parfum selon disponibilités du Chef

CHF 5.- PAR BOULE





SAVEURS D'ÉTÉ

SALADE CAPRESE

Tomates, Burrata AOP & Sauce au Pesto

CHF 22.-

SALADE DE CHÈVRE CROUSTILLANTE

Salade mêlée, Pain de Siegle & Fromage de Chèvre croquante

CHF 24.-

SALADE D'ARTICHAUTS & BOULE DE RICOTTA

Artichauts à l'huile & Ricotta Croquante

CHF 24.-