



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 »

BRANDADE DE CABILLAUD

Pommes de terre & Caviar de Saumon sur crème de Topinambour
Accompagnées d'un Crumble d'olives Taggiasche

CHF 28.-

ŒUF CBT

Nide de Pâte Kataifi,
Artichauts, Crème légère de Potiron & Truffe

CHF 28.-

CUBE DE VEAU CROUSTILLANT

Purée de Panais, Baby Fenouils marinés à la betterave & à l'orange

CHF 30.-

CARPACCIO DE GAMBAS

Mangue en deux consistances, Mousse de Chèvre & Noisettes

CHF 32.-

TRILOGIE DE FOIE GRAS

Terrine
Brûlée avec pain de brioche aux fruits rouges
Mousse accompagnée de gelée de pruneaux

CHF 36.-





SAVEURS DE LA DOLCE VITA

« NOTRE AMOUR & NOTRE PASSION EN SUIVANT NOS TRADITIONS »

TAGLIATELLE À L'ENCRE DE SEICHES

Tartare de Loup de Mer, Dressing à la Burrata & Coulis de Gambas

CHF 32.-

RAVIOLI RICOTTA ET ÉPINARDS

Sauce au beurre

Chips de Saugé & Eclats de Grana

CHF 28.-

PACCHERI ALLA "GENOVESE"

Basilic, Pignons & Mousse de Bleu du Valais

CHF 30.-

GNOCCHI AOP

Vongoles & Bottarga

CHF 34.-

RISOTTO AU SAFRAN & MORILLES

Poudre de Laurier & Amandes

CHF 34.-

« CALAMARATA » À L'HOMARD

CHF 60.- PAR PERSONNE

* PLATS SERVIS POUR DEUX PERSONNES

« La Calamarata est une pâte de forme large.
Son design évoque les anneaux de calamar, ce qui justifie son nom »





TRÉSORS DE LA MER

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

PAVÉ DE DORADE

Guazzetto de Mer, Tomates cerises, Fumet de Poisson, Moules, Crevettes & Canolicchi
Pommes de terre & Légumes

CHF 45.-

CALAMAR GRILLÉ & GAMBAS EN TEMPURA

Crème de "Cime di Rapa", chou romanesco et mousseline de pommes de terre

CHF 48.-

MI-CUIT DE THÔN AU SÉSAME

Légumes & Algues à l'Oriental
Gingembre, Wasabi & Orge Perlé

CHF 48.-

LOUP DE MER EN VESTE DE SEL

Composition de légumes au beurre et poivre
Brochette de pommes de terre au four
Sauce Hollandaise

ENVIRON 1,2KG SERVI POUR 2 PERSONNES

30 minutes de préparation

CHF 60.- PP

POISSON DU JOUR

SELON DISPONIBILITÉ

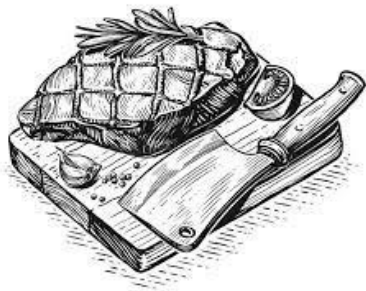
Composition de légumes au beurre et poivre
Brochette de pommes de terre au four
Sauce Hollandaise

ENVIRON 1,2KG SERVI POUR 2 PERSONNES

30 minutes de préparation

CHF 70.- PP





ET POURQUOI PAS LE CADRE ET SA VIANDE ?

SUPRÊME DE PINTADE

Farci aux abricots et thym, pak-choï,
Sauce aux carottes et café, jus de viande
CHF 52.-

TOURNEDOS DE BŒUF À LA ROSSINI

Escalope de foie gras, pommes de terre duchesse, oignons brûlés
CHF 58.-

CARRÉ D'AGNEAU

Laqué au Miel de Châtaigne, Millefeuille de Pommes de Terre, Salsifis
Jus de viande parfumé au bâton de Citronnelle
CHF 48.-

TARTARE DE BŒUF 140 gr

Accompagné d'une salade mêlée et frites
Assaisonné en salle selon votre goût
CHF 52.-

CÔTE DE BŒUF « FIORENTINA »

Sauce béarnaise
Frites et Anneaux d'oignon croustillants
ENVIRON 1,2KG POUR 2 PERSONNES

CHF 80.- PP

TOMAHAWK

Sauce béarnaise
Frites et Anneaux d'oignon croustillants
ENVIRON 1,5KG POUR 2 PERSONNES

CHF 100.- 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.-

SÉLECTION DE FROMAGES

Grissini et confiture maison

CHF 18.-

MOELLEUX AU CHOCOLAT

Crumble de meringues et glace vanille
(10 minutes de cuisson)

CHF 19.-

IL CAPPUCCINO ...

Mousse de lait au siphon
Granité au café et expresso

CHF 21.-

STRUDEL REVISITÉ

Pommes, noix, raisins secs
Sauce cannelle

CHF 21.-

LE MIROIR ROYAL

Desserts, mignardises, fruits et glaces
Uniquement pour 2 personnes

CHF 23.- PP

GLACES & SORBETS

Parfum selon disponibilités du Chef





Signature du Chef

SIGNATURE DU CHEF

AMUSE-BOUCHE

CARPACCIO DE GAMBAS

Mangue en deux consistances, Mousse de Chèvre & Noisettes

GNOCCHI AOP

Vongoles & Bottarga

TOURNEDOS DE BŒUF À LA ROSSINI

Escalope de foie gras, pommes de terre duchesse, oignons brûlés

IL CAPPUCCINO ...

Mousse de lait au siphon
Granité au café et expresso

CHF 130.- PAR PERSONNE

Un voyage gastronomique exclusif
qui réunit les plats les plus iconiques et créatifs de notre Carte.

Chaque plat est une interprétation unique, signée par le Chef,
qui allie tradition et innovation pour offrir une expérience culinaire inégalée.

Découvrez nos propositions les plus raffinées,
conçues pour satisfaire les palais les plus exigeants.