

Carte midi

MENU DU JOUR 48

(Uniquement pour le déjeuner)


Entrée 16 - Plat 26 - Dessert 14

LES PLANCHETTES APÉRITIVES À PARTAGER

Viande séchée du Valais Swiss made 100 gr 18

Foie Gras, pain grillé, airelles (200gr) 32

MENU GOURMAND 95

Pour découvrir le menu, suivez le papillon 


Accords Mets & vins 55

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.


Provenance : Suisse, France, Italie, Patagonie, Océan Indien, Islande, Grèce, Espagne

ENTRÉES

Fine feuille de veau, aubergine citronnée, pois mange tout des jardins de Troinex, extraction de cerfeuil à l'huile d'olive fruitée-verte 28

 Féra fraîche & fumée, groseille, pain perdu aux herbes, crème acidulé 26


Fraîcheur de petit pois & courgette, pralin noisette, sorbet petit pois, fine raviole transparente d'oignons blanc 26

 Texture de champignons, morilles, chlorophylle de persil, voile parfum de sous-bois 32

PLATS

Lotte rôtie au beurre de câpres, cannelloni de courgette violon & fleur de courgette, condiment iodé, pommes safranées, rafraîchi de tomates 48

Dos de loup rôti, parfum de bouillabaisse, raviole de légumes, vinaigrette fenouil, jeunes carottes & piment de Troinette 56

 Agneau des fermes de Vessy, confit, aubergines au miso blond fumé, millefeuilles de tomates cœur de bœuf, ail noir 48

Volaille Marsillon, des fermes Bidaux, girolles d'été, pommade de champignons, chlorophylle et bouquet végétal, jus simple de poulet & girolles 46

LES INCONTOURNABLES

Calamaretti aller-retour, artichaut, chorizo & piment de Troinex 32/46

Tartare de bœuf, burrata, truffe d'été, huile d'olive & fleur de sel 28/46

POUR LES ENFANTS

Gnocchi de légumes de saisons, huile d'olive & parmesan 18

Suprême de volaille cuit à basse température, légumes de saison & purée de pommes de terre 22

FROMAGES

Notre sélection de Fromages Suisses affinés 18

Notre sélection de fromages de Chèvre, piment de Troinex, huile d'olive et pain grillé 18

LES DESSERTS

 Fraise Ciflorette, gel de fraise & crème cheesecake citron vert, streuzel amande & sorbet huile d'olive citron 20

Rhubarbe pochée dans leur jus au poivre Nagao, mousseux & pomelo demi-confit, sorbet rhubarbe & framboise 19

Chocolat Orfève, tuile cacao, biscuit moelleux, croustillant cacao, crémeux chocolat aux baies de la passion, sorbet mucilage & écume vanille torréfiée 21

Citron, nuage givré de citron jaune, coulis mentholée, crémeux kalamansi & sablé fondant 18

NOS CRÉATIONS GLACÉES « MAISON »

Glaces 9
Chocolat, Streuzel cacao
Vanille, voile vanille

Sorbet 9
Huile d'olive citron, éclat de meringue de la Gruyère
Framboise/Rhubarbe, streuzel amande
Fraise, meringue framboise