

# Carte midi

## MENU DU JOUR 54

Entrée 18 - Plat 28 - Dessert 16

## LES PLANCHETTES APERITIVES A PARTAGER

Viande séchée du Valais Swiss made 18

Foie gras, hibiscus, poivre Voatsiperifery 32

Jambon séché de sanglier Swiss made 22

## POUR LES ENFANTS

Gnocchi maison, légumes du moment & parmesan 18

Risotto au parmesan 22

Suprême de volaille ou poisson, légumes de saison, pomme mousseline 22

## MENU GOURMAND 105

Pour découvrir le menu, suivez la "feuille"



Accords Mets & Vins 55

## SUGGESTIONS

Truffe blanche

Risotto crémeux, champagne, vieux parmesan & truffe blanche d'Alba

Entrée (3g) ou Plat (5g) **Prix selon arrivage**

Entrées

Faisan, bavarois de foie gras en fine gelée de muscat, châtaigne, parfum de truffe blanche 32

Ravioles de Cèpes, crémeux champignons, chlorophylle 28

Plat

Noisette de chevreuil rotie, salsifis et radis daikon glacé aux vin de noix, coing & châtaigne 54

Pithiviers de canard colvert, pickles de betterave, jus myrtille 52

## ENTRÉES

Tourteau, radis green & red meat, caviar, pomme, oxalys 36

Biscuit moelleux de brochet, caviar de féra fumée & choux fleur vanillé, pickles, jus d'une bisque 24



Féra fraîche & fumée, groseille, pain perdu aux herbes, crème acidulée 27



Effervescence de Cèpes, sarrasin torréfié, parfum de sous-bois, Chlorophylle de persil 32

## PLAT

Lotte rôtie au beurre agrume, carottes glacées & kumquat fermenté, bisque parfum d'orange 54

Rouget en portefeuille, bouillabaisse, raviole végétale & fenouil au safran de Menier 48

Bœuf confit des fermes de Troinex, texture de cèpes, foie gras, pommes croustillantes & sabayon aux cèpes 52



Volaille Marsillon, trompettes aux jus, pommade et confit de céleri, jus au cidre 48

## FROMAGERIE BY « DE BLEU À CAROUGE »

Sélections de fromages Suisse affinés 21

## LES DESSERTS BY « ELIAN BERNADAC »

Coings pochés dans leur jus, gelée de groseille, pain grillé croustillant, sorbet coing-hibiscus & écume vanille 19



Chocolat Orfève, tuile cacao, biscuit moelleux, croustillant cacao, crémeux chocolat aux baies de la passion, sorbet mucilage & écume vanille torréfiée 24

Citron, nuage givré de citron jaune, coulis mentholé, crémeux kalamansi et sablé fondant 18

## NOS CRÉATIONS GLACÉES « MAISON » 9

**Glaces** Chocolat, Streuzel cacao  
Vanille, voile vanille

**Sorbet** Huile d'olive citron, éclat de meringue  
Poire, Steuzel amande & gel poire citron

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

**Provenance :** Brochet (CH), Foie Gras (FRA), Lotte (FRA), Féra (CH), Tourteau (CN), Volaille (CH), Chevreuil (AUT), Faisan (GB), Rouget (FRA), Bœuf (CH)

*Tous nos prix sont en CHF avec 7.7% de TVA inclus*