

## Pour commencer . . .

Huîtres spéciales « Pléiade Poget » naturelles n°2, les 6	36.-
« Tarshimi » de thon rouge Albacore « Friend of the Sea » salade d'algues marines, tobeko, croquant au pavot	38.-
Homard à la plancha, potiron rôti lentilles aux légumes d'automne, vinaigrette au citron et muscade	52.-
Onctueuse bisque de homard	29.-
Pappardelle maison aux cèpes, sauce aux noix, écume de parmesan	36.-
Bel oignon rouge aux châtaignes, céleri et pomme de l'arbre, sarrasin torréfié	34.-
Beignets croustillants "brûle doigts" de langoustines	62.-
Ravioles de crabe royal du Kamtchatka et langoustine « Asia » émulsion de crustacés à la citronnelle et gingembre	58.-

## La Mer . . .

Noix de Saint-Jacques de Bretagne, bien dorées à la poêle émulsion océane aux oursins violets	64.-
	<i>En dégustation</i> 52.-
Dos de merlu de pêche côtière de Bretagne grosse crevette et jus d'une bouillabaisse rouillée	58.-
Blanc de turbotin, poudrée de curry doux, couscous de chou-fleur aux raisins pignons, grenade et pesto de coriandre	62.-
Homard rôti « Tsack-Tsack », pommes Pont-Neuf béarnaise de homard, salade César	76.-

### **Menu Auberge 160.-**

*Au gré des saisons et du marché, T. Byrne & G. Dupont  
vous proposent chaque jour un délicieux menu composé de 4 plats*

*Notre Maître d'Hôtel sera ravi de vous l'annoncer . . .*

*Plats et menus végétariens sur demande*

*En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers*


## Nos poissons rôtis entiers ou cuits à la fumée de bois . . .

Belle sole de Bretagne de petits bateaux à la poêle noire, au beurre salé des Alpes	88.-
<i>En dégustation pour deux personnes p.p</i>	48.-
Bar de l'Atlantique cuit en croûte de sel marin iodé, sauce Niçoise	
<i>pour 2 personnes p.p</i>	88.-
Bar de l'Atlantique cuit à la fumée de bois de hêtre, vinaigrette aux herbes	
<i>pour 2 personnes p.p</i>	88.-
Bar de l'Atlantique rôti à l'échelle, bouquet de thym, bon beurre blanc comme on l'aime	
<i>pour 2 personnes p.p</i>	88.-

## Prairies et pâturages. . .

Bonne joue de veau fondante, milanaise de ris de veau croustillante "maltagliati" de céleri maraîcher	52.-
Carré d'agneau de Vessy rôti en cocotte, jus au citron confit et ail noir fregola sarda au potiron, herbes et noisettes	62.-
Filet de bœuf maturé "race charolaise" poêlé marmelade de cèpes des sous-bois, poivrade d'échalotes rôties	64.-

## Les fromages du pays . . .

L' Etivaz AOC d'alpage, chutney, noix et raisins	18.-
Vacherin Mont d'Or	18.-
 1508, Tomme au lait cru Col de Jaun	18.-

## Le chariot gourmand des desserts de Tomo . . .

Sorbets et glaces maison	21.-
--------------------------	------

*Origine de nos viandes : Le bœuf (Suisse/Irlande), l'agneau (Suisse), la volaille (France), le veau (Suisse) TVA (7.7%) comprise*



## To tease your appetite . . .

Oysters, Special "Pléiade Poget" n ° 2", 6 pieces	36.-
« Tarshimi » of red tuna "Friend of the Sea" sea-weed salad, tobeko, poppy seed crisp	38.-
Lobster à la plancha, roasted pumpkin lentils with autumn vegetables, lemon vinaigrette with nutmeg	52.-
Delicious lobster bisque	29.-
"Homemade" Pappardelle with ceps and walnuts, Parmesan cheese emulsion	36.-
Red onion with chestnuts, apple and celery, roasted buckwheat	34.-
Crispy langoustines fritters	64.-
Ravioli filled with crab of Kamtchatka and langoustine "Asia" Sea food emulsion, lemon-grass and ginger	58.-

## The tide...

Scallops from Brittany, sea purple urchins emulsion	64.-
<i>As a tasting</i>	52.-
Hake fillet from the coast of Brittany, shrimp, bouillabaisse sauce with "rouille"	58.-
Turbot fillet powdered with mild curry, couscous of cauliflower grapes, pine nuts, grenade and pesto of coriander	62.-
Roasted lobster "Tsack-Tsack", pommes Pont-Neuf (fries) lobster béarnaise, César salad	76.-

### ***Auberge menu 160.-***

***Every day, T. Byrne & G. Dupont,***

***propose a delicious 4 course menu according to the seasons and the market***

***Our Maître d' Hôtel will be happy to inform you***

***Vegetarian dishes and menus on request***

*In case of allergy or food restrictions, please contact our staff who will gladly inform you*


## Whole fishes, roasted or cooked with wood smoke . . .

Whole roast sole from Brittany, salted butter from the Alps	88.-
<i>As a tasting for tow people</i>	p.p 48.-
Sea-bass cooked in a rock salt crust, Niçoise sauce	
For two people	p.p 88.-
Sea-bass cooked over beech smoke, vinaigrette with aromatic herbs	
For two people	p.p 88.-
Sea-bass roasted with aromatic lemon-thyme, lemon butter	
For two people	p.p 88.-

## The meadow...

Veal cheek, crunchy Milanese sweet-bread " Maltagliati " celery maraîcher	52.-
Rack of lamb from Vessy roasted in casserole "fregola sarda", pumpkin, herbs and hazelnuts	62.-
Beef fillet "Charolais" ceps marmalade, roasted shallots with peper	62.-

## Refined Swiss cheeses . . .

L'Etivaz AOC, chutney with nuts and grapes	18.-
Vacherin Mont d'Or	18.-
 1508, unpasteurized milk tomme from the Jaun pass	18.-

## The fabulous sweet trolley of Chef TOMO . . .

Homemade ice cream and sorbets

*Origin of our meats: Beef (Ireland/Switzerland), lamb (Switzerland) poultry (France) Veal (Switzerland) TVA (7.7%) comprise*

