

## Pour commencer . . .

Jolie printanière d'asperges vertes, croquant aux amandes pistaches et agrumes, salade d'herbette aux primevères	29.-
« Tarshimi » de thon rouge Albacore « Friend of the Sea » salade d'algues marines, tobeko, croquant au pavot	36.-
Surprenant voyage d'un artichaut poivrade violet en Toscane	28.-
Risotto Carnaroli "primavera", écume de morilles	29.-
Ravioles de crabe royal du Kamtchatka et grosse crevette au sésame émulsion de crustacés au gingembre et citronnelle	42.-
Homard « tsack-tsack » à la plancha, nems de légumes du printemps inoki, menthe et coriandre	48.-
Bonne bisque onctueuse de homard à d'estragon et croque légumes	26.-

## La Mer . . .

Filet d'omble chevalier poêlé aux asperges vertes crumble de sarrasin aux agrumes et épices	48.-
Blanc de turbotin rôti puis laqué au shiso condiment d'oignons légèrement fumé, petits pois et carottes nouvelles	52.-
Dos de bar de l'Atlantique complètement « bouillabaissé »	58.-
Fricassée de homard aux petits légumes du printemps émulsion de crustacés au curry, riz aux fruits secs	56.-

## Des prairies et des pâturages . . .

Filet de bœuf de race Charolaise rôti au sautoir condiment d'échalotes à l'ail noir, salsa verde, pleurotes du bois de la Bâtie	58.-
Tournedos d'agneau de lait des Pyrénées confit, jus à la fleur de thym	49.-
Blanc de poularde farci, cuit en panier de bambou belles morilles et asperges vertes au vin jaune du Jura	48.-

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




## Nos poissons et crustacés rôtis, grillés ou fumés entiers . . .

Homard grillé, beurre de crustacés aux algues	pour 2 personnes	p.p	58.-
Bar de l'Atlantique rôti à l'écaïlle et flambé au thym de notre jardin	pour 2 personnes	p.p	79.-
Bar de l'Atlantique cuit au naturel en croûte de sel marin, sauce Niçoise	pour 2 personnes	p.p	79.-
Bar de l'Atlantique cuit à la fumée de bois, vinaigrette aux herbes	pour 2 personnes	p.p	79.-
Pagre de Méditerranée rôti au fenouil	pour 2 personnes	p.p	79.-
Belle sole de Bretagne de petits bateaux à la poêle noire, au beurre salé des Alpes			82.-
<i>En dégustation pour deux personnes</i>	<i>p.p</i>		<i>45.-</i>

## Nos viandes, rôties ou grillées, à partager . . .

Côte de bœuf de race Charolaise, maturée	pour 2 personnes	p.p	56.-
Entrecôte double « Charolaise maturée » à la plancha	pour 2 personnes	p.p	48.-
Belle côte de veau rôtie au sautoir aux morilles	pour 2 personnes	p.p	64.-
Epaule d'agneau de lait des Pyrénées bien confite et laquée jus aux olives taggiasche	pour 2 personnes	p.p	52.-
Rognon de veau rôti en cocotte dans sa graisse, fleur de sel et poivre noir	pour 2 personnes	p.p	42.-

## Les fromages du pays . . .

L' Etivaz AOC d'alpage	18.-
Jersey bleu de Toggenburg	18.-
 1508, Tomme au lait cru Col de Jaun	18.-

## Le chariot gourmand des desserts . . .

Sorbets et glaces maison

*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 . . .

Spring green asparagus, crunchy almonds with pistachios citrus, herbs and primroses	29.-
« Tarshimi » of red tuna Albacore “Friend of the Sea” seaweed salad, tobeko, poppy seed crisp	36.-
Astonishing purple artichoke in Toscana	28.-
Carnaroli risotto “primavera” with morels emulsion	29.-
Ravioli filled with crab of Kamtchatka and shrimp with sesame shellfish emulsion, lemon-grass and ginger	42.-
Lobster « tsack-tsack » à la plancha, Spring vegetable nem inoki, mint and coriander	48.-
Delicious lobster bisque with a note of tarragon and vegetables	26.-

## The tide . . .

Arctic char fillet with green asparagus, buckwheat crumble with citrus and spices	48.-
Roasted and lacquered fillet of young turbot with shiso smoked onion condiment, peas and carrots	52.-
Atlantic sea-bass fillet « bouillabaisse jus like in Marseille »	58.-
Lobster “fricassée” Spring vegetables, shellfish emulsion with curry	56.-

## The meadow . . .

Roasted beef fillet “Charolais” shallots condiment with black garlic salsa Verde, oyster mushrooms from “la Bâtie”	58.-
Comfit lamb from the Pyrenees, thyme jus	49.-
Stuffed poularde, baked in bamboo basket morels and green asparagus flavoured with yellow wine of the Jura	48.-

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




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

Grilled lobster, shellfish butter with seaweeds	For two people	p.p	58.-
Sea-bass roasted with aromatic thyme, lemon butter	For two people	p.p	79.-
Sea-bass cooked in a rock salt crust, Niçoise sauce	For two people	p.p	79.-
Sea-bass cooked over beech smoke, herbs vinaigrette	For two people	p.p	79.-
Roasted Mediterranean porgy with fennel	For two people	p.p	79.-
Whole roast sole from Brittany, salted butter from the Alps			82.-
	<i>As a tasting for tow people</i>	<i>p.p</i>	48.-

## Our meat for sharing, à la plancha or roasted . . .

“Charolais ” matured beef rib	For two people	p.p	56.-
Double Rib Steak "Charolais matured" à la plancha	For two people	p.p	48.-
Roasted veal rib with morels	For two people	p.p	64.-
Comfit and laquered lamb shoulder from the Pyrénées Taggiasche olives jus	For two people	p.p	52.-
Roasted veal kidney in a casserole, rock salt and black pepper	For two people	p.p	42.-

## Refined Swiss cheeses . . .

L'Etivaz AOC	18.-
Jersey bleu from Toggenburg	18.-
 1508, unpasteurized milk tomme from the Jaun pass	18.-

## The fabulous sweet trolley . . .

Homemade ice cream and sorbets	21.-
--------------------------------	------

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

