


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.-
Croustillant de langoustines Asia, chilli jam	58.-
Belle salade de homard aux agrumes de l'hiver, vinaigrette au yuzu	52.-
Tourteau de Bretagne « Mayo » shiso et pomme verte au citron caviar	38.-
Ravioles de crabe royal du Kamtchatka et langoustine au sésame émulsion de crustacés au gingembre et citronnelle	58.-
Risotto Carnaroli aux pistils de safran, poulpe rôti, condiment à l'encre de seiche	38.-
Bisque onctueuse de homard aux croque légumes et feuilles d'estragon	29.-

La Mer . . .

Tagliolini au homard d'Alberto <i>faits maison</i> 	64.-
Blanc de turbotin de pleine mer à la plancha « Tsack-Tsack » confit d'endive au kumquat et poivre Timut, pesto de pistache	58.-
Dos de bar de l'Atlantique rôti, barigoule d'artichauts poivrade au thym croquant aux olives taggiascche, câpres et tomate mi- confite	64.-
Noix de Saint-Jacques poêlées, tofu, légumes de l'hiver, inoki et bouillon umami	62.-

Menu Auberge 160.-

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

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</i> p.p	48.-
Bar de l'Atlantique cuit en croûte de sel marin iodé, sauce Niçoise	
<i>pour 2 personnes</i> p.p	88.-
Bar de l'Atlantique cuit à la fumée de bois de hêtre, vinaigrette aux herbes	
<i>pour 2 personnes</i> p.p	88.-
Bar de l'Atlantique rôti à l'échelle, bouquet de thym, bon beurre blanc comme on l'aime	
<i>pour 2 personnes</i> p.p	88.-

Des prairies et des pâturages. . .

Filet de bœuf maturé "race Charolaise" poêlé marmelade de cèpes des sous-bois, poivrade d'échalotes rôties	64.-
Côte de veau rôtie en cocotte, jus aux truffes de la Drôme pommes purée aux truffes	<i>pour 2 personnes</i> p.p 88.-
Selle d'agneau marinée, rôtie en kadaïf, jus aux épices d'Orient chutney de dattes, fromage de brebis aux oignons brûlés cumin, couscous de chou-fleur aux figues, grenade et raisins	62.-

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 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 Albacore "Friend of the Sea" sea-weed salad, tobeko, poppy seed crisp	38.-
Crispy langoustines fritters "Asia", chilli jam	58.-
Lobster salad, winter citrus vinaigrette with yuzu	52.-
Brittany crab, shiso, green apple with lemon caviar	38.-
Ravioli filled with crab of Kamtchatka and langoustine with sesame shellfish emulsion, lemon-grass and ginger	58.-
Risotto Carnaroli with saffron pistils, roasted octopus, cuttlefish ink condiment	38.-
Delicious lobster bisque with vegetables, a note of tarragon	29.-

The tide...

Homemade Alberto's tagliolini with lobster 	64.-
Turbot fillet « Tsack-Tsack » à la plancha confit endive with kumquats and Timut peper, pistachios pesto	58.-
Roasted Atlantic sea-bass, artichoke barigoule with thyme taggiasche olives crisp, capers and confit tomatoes	64.-
Pan fried scallops , tofu, winter vegetables, inoki and umami broth	62.-

Auberge menu 160.-
Every day, T. Byrne & G. Dupont,
propose a delicious 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 thyme, lemon butter	
For two people	p.p 88.-

The meadow...

Beef fillet "Charolais" ceps marmalade, roasted shallots with peper	64.-
Roasted veal chop in a casserole, truffle sauce from the Drôme potatoes purée with truffles	For two people p.p 88.-
Marinated saddle of lamb, roasted in kadaïf oriental spices sauce, date chutney, goat cheese with onions cumin, cauliflower couscous with figs, pomegranate and grapes	62.-

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 of Chef TOMO . . .

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

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

