

Les Menus

CHF

L'inspiration du jour

(Servie seulement au déjeuner)

Plat unique	45 .-
Entrée, plat / plat, dessert	60 .-
Entrée, plat, dessert	75 .-

L'inspiration végétale

120.-

La tomate de pays pleine terre, fraise, basilic
La courgette de Pierre Rossiaud, ricotta, chanterelles
La pomme Charlotte, cèpes, tétragone
La framboise yuzu, chocolat blanc

Le menu autour du cèpe

150.-

Le Saint-Pierre des côtes bretonnes, cèpes, combawa
L'œuf bio de ferme, cèpes, moka
La volaille du Nant d'Avril, cèpes, figues
Le soufflé, vanille de Papouasie, cèpes

Menu Signature

Servi en 6 ou 8 services

180.- / 220.-

Les produits sélectionnés par le Chef sont de qualités et locaux :

Viandes en provenance de Suisse, poissons de Suisse et des côtes Bretonnes, issus d'une pêche raisonnée et durable.

Nous attachons un soin tout particulier à la sélection de nos fournisseurs et à la mise en avant des produits régionaux et GRTA.

La Carte

CHF

Les signatures

Le foie gras de canard des Landes, olives, gingembre	40.-
Les grenouilles de Vallorbe, épinard, ail	65.-
Les langoustines kadaïf, agrumes, basilic	70.-
Le scampi d'Afrique du Sud, soufflé, caviar des plateaux Tibétain	70.-

Les entrées

La tomate de pays pleine terre, fraise, basilic	35.-
La courgette de Pierre Rossiaud, ricotta, chanterelles	40.-
Le homard de Bretagne, cèpes, curry	80.-

Les poissons

Le Saint-Pierre des côtes Bretonnes, cèpes, combawa	80.-
La sole de l'île d'Yeu, chanterelles, pistache	90.-
Le saumon bio des Grisons, caviar, yuzu	75.-

Les viandes

La volaille du domaine du Nant d'Avril, cèpes, figues	70.-
La découpe à partager (pour 2 pers.)	
L'agneau de Vessy, sarriette, aubergines	85.- p/p

Nos fromages

La sélection de fromages frais et affinés 25.-

Les fromages Suisses par la maison Bruand et les Français par Monsieur Frédéric Royer de la maison Boujon, Maîtres affineurs

Nos desserts

Framboises de pays, yuzu 25.-

Noisettes du piémont, chocolat lacté 25.-

Fraises Mara des Bois de pays, sablé au beurre de la Gruyère 25.-

Pomme soufflée, au goût d'une tatin 25.-

Desserts signature

Le soufflé, chartreuse verte flambée 28.-