



Le Chef exécutif Léo Besnard et son équipe sont heureux de vous accueillir et de vous faire découvrir une cuisine d'intuition réalisée avec émotion et gourmandise.

MENU DÉCOUVERTE en quatre services 160.- / pers.
ACCORDS METS ET VINS, supplément de 75.- / pers.

ENTRÉES

Le butternut rôti Condiment au yuzu et gingembre, crème double, graines caramélisées 22.-

Agnolotti de volaille suisse Crème de vieux gruyère et jus corsé 32.-

Carpaccio de noix de Saint-Jacques de pleine mer

Leche de tigre au raifort, écorce d'agrumes confits 36.-

La grenouille du bout des doigts Coulis de cresson, purée de panais, poire acidulée 42.-

Plat principal 72.-

Bar de Méditerranée en fin tartare Beurre aux algues et salicornes 36.-

Avec supplément Icone® Caviar 98.- / pers.

Tarte soufflée aux perches du Lac Léman & œufs de brochet fumés

A partager pour deux personnes 68.- / pers.



POISSONS

Merlu cuit aux feuilles de citronnier de notre jardin

Sauce à la fleur de capucine, pommes confites, dentelles croquantes et saladine GRTA 42.-

Saint-Jacques de Normandie rôties au beurre des Alpes suisses

Risotto de topinambours, lard de Colonnata, corail de Saint-Jacques, émulsion au champagne 68.-

Sole de Vendée cuite meunière Légumes en cocotte et pomme purée maison 82.-

Bar cuit en croûte de gros sel marin Mousseline de pommes de terre et légumes

A partager pour deux personnes 79.- / pers.



VIANDES

Poitrine de cochon de Jussy caramélisée

Artichauts poivrade farcis, riz croustillant, jus parfumé à la sauge 46.-

Filet de bœuf suisse maturé

Endive habillée d'un feuilletage croustillant aux noix, bresaola, chèvre frais et ail noir maison 64.-

Ris de veau cuit meunière

Tombée de blettes GRTA, sauce truffée au vin jaune, pâtes aleadri maison 69.-

La belle volaille « Patte Noire » rôtie aux bourgeons de sapin

Millefeuille de pomme de terre et cèpes des bois à la bordelaise

A partager pour deux personnes 62.- / pers



FROMAGE

Sélection de la fromagerie Bruand 18.-



DESSERTS

Finger à la banane et cacahuète torréfiée Caramel doux, sorbet à la banane 18.-

Douceur de figue Crème onctueuse de yogourt, meringue légère à la feuille de figuier 18.-

Ecorce de cacao Tanariva Crémeux praliné à la noisette, fève tonka 19.-

Fraîcheur de noix de coco

Marmelade et sorbet aux fruits exotiques, croustillant au fruit de la passion 20.-

Crêpe Suzette flambée en salle 26.-

A commander en début de repas

Soufflé au chocolat de la maison Valrhona 23.-

A commander en début de repas

Prix en CHF - IVA (7.7%) comprise. En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez-vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers.
Origine des poissons : Merlu ATLANTIQUE / Sole FRANCE / Bar ESPAGNE / Grenouille TURQUIE / Omble SUISSE
Origine des viandes : Bœuf SUISSE / Veau SUISSE / Volaille FRANCE / Porc SUISSE