

## ENTRÉES

**TARTELETTE AUX CHAMPIGNONS DE CULTURE SUISSE EN FIN CARPACCIO 26.-**  
Ecume parfumée aux bourgeons de sapin, jaune d'œuf du Lignon confit, consommé végétal

**GRAVLAX DE SAUMON DE LOSTALLO 34.-**  
Vinaigrette au kalamansi, pollen de fleurs frais, avocat et pignons de pin caramélisés

**CARPACCIO DE NOIX DE SAINT-JACQUES PARFUMÉES AU POIVRE TIMUT 36.-**  
Kumquat confit, brocolis et citron caviar  
(Supplément de caviar "Oscietre" 5gr 30.-)

**LA GRENOUILLE DU BOUT DES DOIGTS 29.-**  
Coulis de cresson, purée de panais, poire acidulée

**TARTE SOUFLÉE AUX PERCHES DU LAC LÉMAN ET CŒUFS DE BROCHET FUMÉS 48.-**

Sur demande, nous avons le plaisir de vous proposer notre sélection de caviar,  
disponible en boîtes de 50 g (300.-) ou 125 g (700.-)

## POISSONS

**HOMARD DES CÔTES BRETONNES RÔTI AU POIVRE DE SICHUAN 82.-**  
Artichaut Camus confit, raviole à l'olive de Nyons, sauce homardine, tempura d'artichaut

**BAR CUIT À LA VAPEUR D'ALGUES MARINES 72.-**  
Gnocchis glacés au beurre de persil, stracciatella des Pouilles et feuilles de câprier

**PAVÉ DE SANDRE DU LAC MAJEUR, SAUCE GENEVOISE AU VIN ROUGE 56.-**  
Croustillant de pomme de terre et jeunes légumes fondants

A partager pour 2 personnes 84.- / par pers  
**SOLE DE VENDÉE CUITE MEUNIÈRE**  
Condiment grenobloise, tombée d'épinards, croûtons au beurre salé des Alpes, pomme purée

## VIANDES

**SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTI SUR COFFRE 46.-**  
Fregola Sarda parfumée à l'estragon, cancoillotte à l'ail d'Arleux

**FILET DE BŒUF SUISSE MATURÉ 74.-**  
Endive cuite en croûte de noix, bresaola et chèvre frais, jus de bœuf corsé

**POMME DE RIS DE VEAU PARFUMÉ AU VADOUVAN 68.-**  
Gourmandise de topinambour, feuille de cresson et vinaigrette au jus de viande

**PAVÉ DE VEAU SUISSE RÔTI AUX HERBES DE NOTRE JARDIN 76.-**  
Salsifis, sauce Périgueux à la truffe noire et purée de pomme de terre truffée

## MENU HORIZONS LÉMANIQUES

Le Chef Léo Besnard et son équipe sont heureux de vous faire vivre une expérience  
où la gourmandise se mêle à la découverte des trésors de nos lacs et montagnes.

Menu en quatre services 165.- / pers.  
Menu en six services 198.- / pers.

**TARTELETTE AUX CHAMPIGNONS DE CULTURE SUISSE EN FIN CARPACCIO**  
Ecume parfumée aux bourgeons de sapin, jaune d'œuf du Lignon confit, consommé végétal

OU  
**GRAVLAX DE SAUMON DE LOSTALLO**  
Vinaigrette au kalamansi, pollen de fleurs frais, avocat et pignons de pin caramélisés

~  
**TARTE SOUFLÉE AUX PERCHES DU LAC LÉMAN ET CŒUFS DE BROCHET FUMÉS**

~  
**PAVÉ DE SANDRE DU LAC MAJEUR, SAUCE GENEVOISE AU VIN ROUGE, CAVIAR OSCIETRE**  
Croustillant de pomme de terre et jeunes légumes fondants

OU  
**PAVÉ DE VEAU SUISSE RÔTI AUX HERBES DE NOTRE JARDIN**  
Salsifis, sauce Périgueux à la truffe noire et purée de pommes truffée

~  
**« EN TOUTE GOURMANDISE » : POMME DES VERGERS SUISSES**

**CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS, SELECTION DE LA FROMAGERIE BRUAND 26.-**  
PAIN GENEVOIS DE L'ARTISAN BOULANGER GUERRAZZI

## DESSERTS

**LE CHOCOLAT VALRHONA AUX ÉPICES DOUCES 19.-**  
Croustillant feuillentine et émulsion chocolatée

**LA VANILLE DE TAHITI 27.-**  
Crèmeux biscuité, « souvenir de mon enfance » vanille à croquer, nuage de lait

**LA CLÉMENTINE, CROUSTILLANT À LA FEUILLE DE CITRONNIER 19.-**  
Crèmeux au yaourt, sablé breton et marmelade aux zestes combawa

**« EN TOUTE GOURMANDISE » : POMME DES VERGERS SUISSES 23.-**

A commander en début de repas  
**L'AUTENTIQUE CRÊPE SUZETTE FLAMBÉE EN SALLE**  
AU GRAND MARNIER 26.-  
OU  
A LA CHARTEUSE VERTE 42.-

PRIX EN CHF - TVA (8.1%) COMPRIS. EN CAS D'ALLERGIES OU D'INTOLÉRANCES, VEUILLEZ VOUS ADRESSER À NOTRE PERSONNEL QUI VOUS RENSEIGNERA VOLONTIERS.  
ORIGINE DES POISSONS : PERCHE SUISSE / SOLE VENDEE / BAR ATLANTIQUE / SANDRE SUISSE / SAUMON SUISSE / GRENOUILLE INDE  
ORIGINE DES VIANDES : BŒUF SUISSE / VEAU SUISSE / VOLAILLE FRANCE