

MENU HORIZONS LÉMANIQUES

Le Chef Léo Besnard et son équipe sont heureux de vous proposer un voyage gastronomique inspiré par les trésors de nos lacs et de nos montagnes.

Menu en quatre services 162.-/ pers.

Menu en cinq services 210.-/ pers.

Accords mets et vins sur demande
Jérémy, notre Chef sommelier sera ravi de vous conseiller

MISE EN BOUCHE

~

TOMATES ANCIENNES DU PAYS EN FIN TARTARE

Stracciatella, viande des Grisons et vieux balsamique Swiss Mountain

~

TARTE SOUFLÉE AUX PERCHES DU LAC LÉMAN

& Œufs de brochet fumés

~

TRUITE SUISSE CONFITE

Fin risotto de chou-fleur du pays et combawa
émulsion de "Grand vin" de la vigne blanche

ou

RIS DE VEAU SUISSE CUIT MEUNIÈRE

Topinambours rôtis, jus corsé, oignons doux, vanille de Madagascar

~

LE TOUT CHOCOLAT SUISSE

Praliné coulant à la noisette de Cottens, miel de noisette de Stéphanie

~

MIGNARDISES

ENTRÉES

BETTERAVE CRAPAUDINE FUMÉE AU BOIS DE CERISIER JAPONAIS 28.-

Sauce au ponzu, huile de persil et physalis aigre-doux

TOMATES ANCIENNES DU PAYS EN FIN TARTARE 32.-

Stracciatella, viande des Grisons et vieux balsamique "Swiss Mountain"

ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE 46.-

Consommé aux arômes d'Asie, raviolis de canard, algue kombu perlée au sésame torréfié

SASHIMI DE THON ROUGE "BALFEGO" 39.-

Kimchi de légumes, feuille de cerisier, sobacha et menthe fraîche

HOMARD BLEU EN RAGOÛT 74.-

Cèpes de nos forêts en persillade, jambon Bellota et figues fraîches

RISOTTO AQUARELLO 98.-

Caviar Sevruga de la maison Petrossian et couteaux en marinère

POISSONS VIANDES

FILET DE TURBOT SAUVAGE RÔTI 64.-

Poutargue, bardes en persillade
sauce aux herbettes de notre jardin

RIS DE VEAU SUISSE CUIT MEUNIÈRE 72.-

Topinambours rôtis, jus corsé, oignons doux
vanille de Madagascar

TRUITE SUISSE CONFITE 52.-

Fin risotto de chou-fleur du pays et combawa
émulsion de "Grand vin" de la vigne blanche

CANDELE FARCIES À LA QUEUE DE BŒUF 48.-

Gourmandise de pecorino, céleri croquant
châtaigne et condiment moutarde

SOLE DE VENDÉE CUIE MEUNIÈRE 84.-

Condiment à la grenobloise, jeunes légumes
pomme purée maison

SELLE DE CHEVREUIL PARFUMÉE À LA SAUGE 62.-

Potimarrons en croûte de café d'Éthiopie
champignons de Paris

POUR 2 PERSONNES

BAR CUIT EN CROÛTE DE GROS SEL MARIN

Mousseline de pommes de terre
cocotte de légumes, beurre blanc

79.- / par pers

TOURTE DE CANARD ET FOIE GRAS

Coing confit, cumin noir et jeunes pousses
pomme de terre Jackson

48.- / par pers

SELECTION DE FROMAGÈS DE LA FROMAGERIE BRUAND 18.-
MONT-D'OR TRUFFÉ, SERVI CHAUD, ACOMPAGNÉ DE CROQUE EN SEL 24.-

DESSERTS

LE TOUT CHOCOLAT SUISSE 19.-

Praliné coulant à la noisette de Cottens, miel de noisette de Stéphanie

BELLE FIGUE VIOLETTE 19.-

Crèmeux à la feuille de figuier, croustillant au miel

FANTAISIE D'ANANAS INFUSÉ À LA VERVEINE 26.-

Soufflé parfumé au maracuja, tartelette croustillante

A commander en début de repas

L'AUTENTIQUE CRÊPE SUZETTE FLAMBÉE EN SALLE 26.-

PRIX EN CHF - TVA (8.1%) COMPRISE. EN CAS D'ALLERGIES OU D'INTOLÉRANCES, VEUILLEZ VOUS ADRESSER À NOTRE PERSONNEL QUI VOUS RENSEIGNERA VOLONTIERS.
ORIGINE DES POISSONS : SUISSE: TRUITE, PERCHES / SOLE DE VENDÉE / TURBOT ATLANTIQUE FAO / BAR MEDITERRANÉE / THON ESPAGNE
ORIGINE DES VIANDES : VEAU SUISSE / BŒUF SUISSE / VOLAILLE SUISSE / CANARD FRANCE / CHEVREUIL FRANCE