

“Tous les soirs, pour enrichir votre expérience, la carte de notre restaurant japonais est également à votre disposition sur simple demande”

## 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

~

#### BELLE ENDIVE DE YENS CONFITE A LA FEUILLE DE CANNELIER

Gelée des vergers de Meinier “cidre, pomme, agrumes confits” lèche de haddock

~

#### 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

~

#### FEUILLE À FEUILLE DE CHOCOLAT AU LAIT DES ALPES SUISSES

Praliné coulant, crème glacée parfumée à la noix

### MIGNARDISES

## ENTRÉES

#### BETTERAVE CRAPAUDINE FUMÉE AU BOIS DE CERISIER JAPONAIS 28.-

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

#### BELLE ENDIVE DE YENS CONFITE A LA FEUILLE DE CANNELIER 32.-

Gelée des vergers de Meinier “cidre, pomme, agrumes confits” lèche de haddock

#### ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE 46.-

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

#### CARPACCIO DE SAINT-JACQUES ABURI DE LA BAIE DE SEINE 43.-

Lait de coco à la capucine et gingembre, crémeux d’avocat, croustillant de cacahuète

#### HOMARD BLEU EN RAGOÛT 74.-

Cèpes de nos forêts en persillade, jambon Bellota et Pedro Ximenez

#### CAVIAR DAURENKI DE LA MAISON PETROSSIAN 98.-

Mijoté de pomme de terre ratte légèrement citronnée, crêpes vonnassiennes

## POISSONS VIANDES

#### NOIX DE SAINT-JACQUES RÔTIES 64.-

Pâtes “Aleandri”, crème légère à la truffe  
tombée de blettes à l’ail noir maison

#### 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 FROMAGÉS DE LA FROMAGERIE BRUAND 18.-  
MONT-D’OR TRUFFÉ, SERVI CHAUD, ACOMPAGNÉ DE CROQUE EN SEL 24.-

## DESSERTS

#### FEUILLE À FEUILLE DE CHOCOLAT AU LAIT DES ALPES SUISSES 19.-

Praliné coulant, crème glacée parfumée à la noix

#### FRAÎCHEUR DE MANDARINE 19.-

Main de Bouddha, sorbet aux herbes de notre jardin

#### FANTASIE 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 VENDEE / HADDOCK FRANCE / BAR MEDITERRANEE / THON ESPAGNE  
ORIGINE DES VIANDES : VEAU SUISSE / BŒUF SUISSE / VOLAILLE SUISSE / CANARD FRANCE / CHEVREUIL FRANCE