



Le Chef exécutif Leo 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

Velouté d'artichauts Œuf cuit parfait glacé au jus d'oignons caramélisés, cœur de chicorée 19.-

Chou-fleur du pays Rôti à l'huile de coco et quinoa soufflé 24.-

Pâté-croûte du Chef Foie gras de l'Aveyron, pickles de légumes et rhubarbe rose 28.-

Asperges blanches de Landes Crèmeux de haddock safrané, agrumes et pollen frais 38.-

Entrecôte de bœuf du pays en gravlax Condiment à la moutarde douce, herbes fraîches 29.-

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

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 & Icone® Caviar

A partager pour deux personnes 68.- / pers.



POISSONS

Cabillaud Skrei rôti au beurre de thym citron Pomme de terre biseau et fenouil croquant 44.-

Saint-Pierre des côtes bretonnes confit aux feuilles de citronnier du jardin 58.-

Brocolis crus et cuits, parfumés aux zestes de bergamote

Langoustine rôtie et son fin consommé Oxtail de légumes, groseilles et basilic frais 52.-

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

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

A partager pour deux personnes 79.- / pers.



VIANDES

Risotto de sot-l'y-laisse Safran, jus corsé et Pedro Ximénez 44.-

Poitrine de cochon de Jussy caramélisée Tempura de légumes au curry de Madras 42.-

Filet de bœuf suisse maturé Chimichurri, gnocchi maison en salsa verde 68.-

Ris de veau cuit meunière Asperges vertes cuites au beurre de sauge, pommes de terre tapées 69.-

Épaule d'agneau de lait confite 24 heures aux épices des Mille et Une Nuits

Laquée au jus de cuisson, kumquats et semoule à l'huile d'olive Kalios

A partager pour deux personnes 62.- / pers



FROMAGE

Sélection de la fromagerie Bruand 18.-



DESSERTS

Noix caramélisée Parfum de mandarine et pomme confite 18.-

Ecorce de cacao tanariva Crèmeux praliné à la noisette, fève de tonka 18.-

Gourmandise de pommes aux arômes d'oseille Feuilletage croquant 16.-

Meringue aux saveurs d'Asie Sésame noir caramélisé, guzu et fraîcheur de pamplemousse 18.-

Soufflé au chocolat de la maison Valrhona 22.-

A commander en début de repas

Crêpe Suzette flambée en salle 26.-

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 : Cabillaud NORVÈGE / Sole VENDÉE / Bar MEDITERRANÉE / Saint-Pierre BRÉTAGNE
Origine des viandes : Bœuf SUISSE / Veau SUISSE / Agneau FRANCE / Volaille SUISSE / Porc SUISSE