



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.-

Tomates anciennes en fin tartare

Basilic frais, burrata fumée et condiment au vieux balsamique Swiss Mountain 28.-

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

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

Blanc de cabillaud aux feuilles de citronnier de notre jardin
Haricots verts, vierge de pêche, jus aux herbes 48.-

Turbot rôti, moules de bouchot

Sauce à la fleur de capucine, pommes confites, dentelles croquantes et saladine GRTA 62.-

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

Champignons de saison rôtis au beurre des Alpes suisses, figues fraîches et aléoni 46.-

Filet de bœuf suisse maturé Chou pointu confit au beurre d'algues dulse 64.-
Avec supplément Icone® Caviar 38.- / pers « coup de cœur du Chef »

Ris de veau cuit meunière

Artichauts poivrade farcis, crémeux d'oignon doux et laitue braisée 69.-

Tomahawk de veau suisse cuit à la braise

Pommes dauphine, purée de céleri au foin, sauce béarnaise
A partager pour deux personnes 76.- / pers



FROMAGE

Sélection de la fromagerie Bruand 18.-



DESSERTS

Gourmandise de coing parfumé au citron vert Fromage blanc fermier 18.-

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

Omelette norvégienne Abricots du Valais et basilic frais 18.-

Fraîcheur de noix de coco

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

Soufflé au chocolat de la maison Valrhona 23.-

A commander en début de repas

Prix en CHF - TVA (7.7%) comprise. En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez-vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers.

Origine des poissons : Turbot MEDITERRANEE / Sole FRANCE / Bar ESPAGNE / Cabillaud ATLANTIQUE / Grenouilles TURQUIE

Origine des viandes : Bœuf SUISSE / Veau SUISSE / Volaille SUISSE / Porc SUISSE