

# MENU HORIZONS LÉMANIQUES

Le Chef Leo 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  
Jeremy, 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

~

### LA BOUILLABAISSE DU LAC LÉMAN

Pois chiches de Sauvigny, courgette fleur du pays

ou

### CARRÉ ET SELLE D'AGNEAU D'APPENZELL

Baba ganoush au curry Imperator, aubergine confite

~

### FLEURS DE PÊCHES FRAICHES

Jus d'aloé vera et verveine

ou

### LE TOUT CHOCOLAT SUISSE

Praliné coulant à la noisette de Cottens, sorbet cacao maison

## MIGNARDISES

## ENTRÉES

### PASTÈQUE RÔTIE ET LAQUÉE AU SOJA 28.-

Pickels de melon, bouillon glacé à la tagète de notre jardin

### 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

### BELLE LANGOUSTINE DE NORVEGE DELICATEMENT SAISIE 66.-

Brocolis crus et cuits, huile végétale et lait de langoustine concentré

### 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 herbes de notre jardin

### SUPRÊME DE VOLAILLE DE PERLY 44.-

Girolles clout, petits pois à l'épine-vinette  
sabayon au pecorino

### BOUILLABAISSE DU LAC LÉMAN 56.-

Pois chiches de Sauvigny  
fleur de courgette farcie

### FILET DE BŒUF SUISSE MATURÉ 69.-

Artichauts poivrade farcis  
chimichurri de bresaola

### SOLE DE VENDÉE CUITE MEUNIÈRE 84.-

Condiment à la grenobloise, jeunes légumes  
pomme purée maison

### CARRÉ ET SELLE D'AGNEAU D'APPENZELL 62.-

Baba ganoush au curry Imperator  
aubergine confite

## POUR 2 PERSONNES

### BAR CUIT EN CROÛTE DE GROS SEL MARIN

Mousseline de pommes de terre, cocotte de légumes, beurre blanc

79.-/ PAR PERS

SELECTION DE FROMAGES DE LA FROMAGERIE BRUAND 18.-  
BREBIS DU MOLÉSON EN MILLE-FEUILLE, CERISES NOIRES ET ORANGE 22.-

## DESSERTS

### GOURMANDISE D'ABRICOT 18.-

Crème onctueuse à l'amande, meringue légère, croustillant d'avoine

### LE TOUT CHOCOLAT SUISSE 19.-

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

### FRAISE GARIGUETTE 19.-

Blanc-manger au basilic et jus de fraise

### FLEURS DE PÊCHES FRAICHES 18.-

Jus d'aloé vera et verveine

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: FERA, TRUTE, OMBLE CHEVALIER, BROCHET, PERCHES - SOLE DE VANDEE / TUBOT ATALNTIQUE FAO / BAR MEDITERRANEE  
ORIGINE DES VIANDES : BŒUF SUISSE / VOLAILLE SUISSE/ AGNEAU SUISSE / CANARD FRANCE