

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