

Carte des Mets

LES PRÉMICES *(entrées froides)*

Tartare de (*)Marennnes et loup de mer à l'huile de noisette et amandes rôties (18-27)

Tartare de daurade aux pignons et fleurs d'oranger (13-19)

(*)Tartare de filets de perches du Léman (24-32)

Carpaccio de crevettes aux agrumes et chou-fleur parfumé au curry (17-23)

Carpaccio de veau à l'huile de pistaches vertes et jus d'agrumes au safran (12)

Mille feuilles de céleri cru au tartare de thon fumé et petits légumes (21-30)

Aumônière aux saumons mariné et fumé, coulis de céleri (15-21)

Pannequet de foie gras mi-cuit aux lentilles vertes (22-29)

Terrine de Féra fumée du Léman sur coulis de tomates frais (11-16)

Terrine de foie gras mi-cuit (19-26)



LES CARESSES *(entrées chaudes)*

Escalope de foie gras de canard poêlée au caramel de soja
et pistaches vertes (19-27)

Escalope de foie gras de canard grillée
Réduction de betterave rouge vinaigrée et graines de sarrasin (19-27)

Tournedos de langoustines aux courgettes et vinaigrette de betterave rouge (27-36)

Brochette de langoustines au coulis d'ananas et parfum de gingembre (27-36)

Médailles de homard tièdes sur lit de lentilles vertes du Puy (23-32)

Queues de crevettes sautées à l'huile d'olives sur lit de ratatouille en gelée
Vinaigrette de poivrons rouges (19-27)

(*)Cœur de Saint-Jacques au confit de raisinée et beurre d'ail confit (28-40)

Carte des Mets

L'EAU

- Filet de rouget doré à la peau à l'émulsion de vinaigre de violette (21-30)
Strudel de saumon frais et fumé au yaourt de poivrons rouges (22-29)
Sauté de boudoir à la moutarde de grains Petite julienne de carottes (17-26)
Filet de daurade grillé à la crème de tapenade (19-29)
Thon grillé mi-cuit aux épices et moutarde d'agrumes (24-36)



LA TERRE

- Côtelettes d'agneau grillées à l'huile de sésame et salpicon d'artichauts (27)
Côtelettes d'agneau rôti aux tomates séchées et aubergines grillées (27)
Rôti de filet de veau doré au four à la crème de pistaches vertes (29)
Paupiette de veau fourrée aux poireaux et truffes noires (24 + (*)truffes)
Filet de lapin à la nage de safran sur lit d'épinards et légumes grillés (25)



LE CIEL

- Suprême de volaille doré à la peau et yaourt de poivrons rouges (19)
Suprême de volaille doré à la peau aux chanterelles (25)
Filet de canard de Barbarie en éventail à la crème de tapenade (25)
Filet de canard de Barbarie fourré au foie gras, Sauce au Cognac (32)
Désossé de pigeon de Sèvre et Maine rôti et son jus au naturel (32-45)
Désossé de pigeon de Sèvre et Maine rôti au coulis de persil (32-45)



LES VÉGÉTARIENS

- Fagot d'asperges sur salade de courgettes - Vinaigrette de poivrons rouges (12-19)
Tartare de légumes croquants au basilic et parfum de curry doux à huile d'olives (12-19)
Taboulé de quinoa aux chanterelles et graines de courges (15-24)



Carte des Mets

LA TENTATION DU CHOCOLAT

- Le truffé au chocolat noir (9)
- L'impératrice aux trois chocolats (10)
- La mousse au chocolat (7)
- La mousse au chocolat noir amer (7)
- La mousse au chocolat blanc parfumée au Cognac d'Arménie (7)
- Mi-moelleux et Mi-Croustillant tiède au chocolat noir (10)

LA TENTATION DES SALADES DE FRUITS

- La salade d'ananas à l'aneth (8)
- La salade de grapefruits roses au parfum de girofle (7.5)
- La salade de pêche au thym et poivre Sichuan (9)
- La salade de pêche à la réglisse et vermicelles grillés (9)
- Quartiers de fraises au sirop de mélisse et graines de sarrasin (8)

LA TENTATION DES SOUPES ET GRATINS DE FRUITS

- Soupe froide de pastèque aux pêches à l'Amaretti - Sorbet Passion (11)
- Soupe froide de pastèque à la fleur d'oranger et amandes effilées
Glace à la cannelle et sorbet melon (10)
- Soupe froide aux abricots et crème Grand Marnier
Glace pistache et Sorbet cassis (10)
- Soupe de raisins au Cognac et Glace Caramel
- Soupe tiède de banane à la verveine et pignons de pin
Glace Fiore di latte aux pruneaux à l'Armagnac (11)
- (*) Gratin de mangue à l'Amaretto, Glace au chocolat Noir (11)
- (*) Gratin de figues au parfum de gingembre confit
Liqueur de cerise et croustille de Läkerli (12)

(*) selon arrivage et saison



Les Menus de Fête

Menu

Tartare de daurade aux pignons et fleurs d'oranger



Brochette de langoustines au coulis d'ananas et parfum de gingembre



Thon grillé mi-cuit aux épices et moutarde d'agrumes



Désossé de demi-pigeon de Sèvre et Maine rôti et son jus au naturel
Sauté de chanterelles aux échalotes - Nouillettes au Barolo



Soupe froide aux abricots et crème Grand Marnier
Glace pistache et Sorbet cassis



CHF 119.00 (avec pigeon entier)
CHF 106.00 (avec un demi pigeon)

Menu

Aumônière aux saumons mariné et fumé, coulis de céleri



Queues de crevettes sautées à l'huile d'olives sur lit de ratatouille en gelée
Vinaigrette de poivrons rouges



Filet de rouget mariné à la citronnelle doré sur peau
Tamari toffee



Côtelettes d'agneau grillées à l'huile de sésame et quartiers d'artichauts
Sauté de gnocchis à la tomate et basilic



Soupe froide de pastèque à la fleur d'oranger et amandes effilées
Glace à la cannelle et sorbet melon



CHF 92.00

Les Menus classiques

Menu

Carpaccio de crevettes aux agrumes et chou-fleur parfumé au curry



Escalope de foie gras de canard poêlée au caramel de soja
et concassé de cacahuète



Rôti de filet de veau doré au four à la crème de pistaches vertes

Jardinière de légumes et pilaw de blé concassé



La salade de grapefruits roses au parfum de girofle

La mousse au chocolat



CHF 80.00

Menu

Carpaccio de veau à l'huile de pistaches vertes et jus d'agrumes au safran



Strudel de saumon frais et fumé au yaourt de poivrons rouges



Filet de canette de Barbarie en éventail à la crème de tapenade

Méli-mélo de légumes et salade Quinoa tiède



L'impératrice aux trois chocolats

La salade d'ananas à l'aneth



CHF 76.00