



MENU DÉGUSTATION

Pour commencer...

FOIE GRAS  

*Compote de pommes, noix,
réduction de Porto*

Pour continuer...

PACCHERI  

Pleurote et saumon

MIJOTÉ DE BOEUF 

*Purée de pommes de terre, légumes de saison,
sauce demi-glace*

Pour finir...

MOËLLEUX MAISON AU CHOCOLAT NOIR

75.- par personne

SALADES ET SOUPES

SALADE CÉSAR AU POULET   18 CHF

SALADE CAPRESE    18 CHF
Betterave, perles de mozzarella de bufflone, à la truffe

SALADE MÊLÉE   9 CHF

VELOUTÉ DE COURGE   12 CHF
Graines de courge, poudre de réglisse

ENTRÉES

RIS DE VEAU  24 CHF
Radis de trévis et chanterelles

MOSAÏQUE DE LÉGUMES   22 CHF
Fromage de chèvre gratiné

CEVICHE DE FÉRA DU LAC LÉMAN 26 CHF

TARTARE DE BOEUF   26 CHF
Crumble salé de grissini et crème de parmesan

SÉLECTION D'ENTRÉES   32 CHF
Vitello tonnato, lingot de foie gras, ris de veau en croûte de grissini, ceviche de fera, mosaïque de légumes

PÂTE ET RISOTTO

PACCHERI AUX FRUITS DE MER  28 CHF

TAGLIATELLES CARBONARA AUX CHANTERELLES    26 CHF

RISOTTO MILANAIS À L'OSSOBUCO  32 CHF

TAGLIONI AUX TRUFFES   32 CHF

MACARONI DU CHALET   26 CHF

TERRE

SOURIS D'AGNEAU

Purée de pommes de terre truffée, légumes de saison

42 CHF

DUO DE CANARD

Magret rôti et cuisse confite, sauce à l'orange, pommes de terre, légumes de saison

44 CHF

FILET DE BOEUF

Jus à la truffe, pommes de terre, légumes de saison

46 CHF

JOUE DE BOEUF 28 HEURES

Purée de pomme de terre truffée, légumes de saison

38 CHF

POITRINE DE PORC 72 HEURES

Pomme, purée truffée, jus à la grenade, légumes de saison

34 CHF

MER

POULPE BASSE TEMPÉRATURE

Ecrasé de pommes de terre, scarole

38 CHF

FRITURE DE LA MER

Calamars, crevettes, filets de perche, salade mêlée

34 CHF

FILET DE SAUMON

Quinoa, légumes de saison

36 CHF

DESSERTS "MAISON"

MIX DE FRUITS FRAIS

12 CHF

MOUSSE AU YAOURT

Caviar de vinaigre balsamique, coulis de baies

14 CHF

MOËLLEUX AU CHOCOLAT NOIR

Sorbet de melon jaune

12 CHF

ASSORTIMENT DE VERRINES

14 CHF

PERLES D'ANANAS FARCIES

Fruits exotiques, soup de noix de coco

12 CHF

SÉLECTION DE FROMAGES SUISSES

Confiture maison, fruits sec

16 CHF

INFORMATIONS ET ALLERGÈNES



Végétarien



Végétalien (Vegan)



Gluten



Lactose



Noix, Graines

Pour toute autre intolérance ou allergie merci de contacter notre équipe

ORIGINE DES VIANDES & POISSONS

Volaille - France

Boeuf - Suisse

Poisson - Atlantique/Suisse/Méditerranée

Pork - Suisse

Foie gras - France

Carte des Vins

MOUSSEUX

	10cl	75cl
Prosecco, Vénétie, Anno Domini, 2020	8.-	55.-
Franciacorta Saten, Lombardie, Monzio Compagnoni, 2016		82.-
Théty's 17, Cote Des Blancs, Guiborat	16.-	120.-
Antoine Bouvet, Vallée De La Marne, 2014		145.-
Rosé D'Effusion, Vallée De La Marne, Cedric Moussé,	17.5.-	129.-

VIN BLANC

	10cl	50cl	75cl
--	------	------	------

SUISSE

Fendant, Fully, Henri Valloton, 2020	4.-		32.-
Fendant, Sierre, Denis Mercier, 2019	9.90.-		69.-
Johannisberg, Miège, Claudy Clavien, 2020			55.-
Johannisberg, Chippis, Frédéric Zufferey, 2020	6.-		45.-
Petite Arvine "Perles Du Soleil", Miège, Claudy Clavien, 2020		48.-	72.-
Petite Arvine, Chippis, Frédéric Zufferey, 2020			58.-
Petite-Arvine "Grande-Année", St Pierre De Clages, René Favre & Fils, 2018	18.-		126.-
Petite-Arvine "Tradition", Fully, Henri Valloton, 2020	10.90.-		76.-
Marsanne Subtile, Corin, Cave Tamburin, 2020			58.-
Païen, Venthône, Madeleine Mabillard-Fuchs, 2020	10.50.-		72.-
Païen "Larmes Du Terroir", Miège, Claudy Clavien, 2020		48.-	72.-
Païen, Pont De La Morge, Thierry Constantin, 2018			79.-
Chardonnay "Amphore", Miège, Claudy Clavien, 2020			62.-
Sauvignon Blanc, Pont De La Morge, Thierry Constantin, 2019			76.-
Tsampéhro Blanc, Flanthey, Clos De Tsampéhro, 2019	16.50.-		115.-
Rauschling, Zurich, Weingut Strasser-Besson, 2018			75.-
Sauvignon Blanc, Grison, Daniel Marugg, 2019	12.50.-		85.-
Dama Bianca, Tessin, Tenuta Luigina, 2020			69.-

FRANCE

Chablis "1er Cru Fourchaume", Bourgogne - Chablis, Domaine De L'Enclos, 2018	12.50.-		85.-
Puligny Montrachet, Bourgogne - Cote De Beaune, Domaine Bachelet-Monot, 2018	18.50.-		128.-

VINS ROSÈ SUISSE

	10cl	75cl
Dole Blanche, Henri Valloton, 2020	6.50.-	49.-
Mitten Et Boule De Neige, Thierry Constantin, 2020	5.-	38.-

VINS ROUGES

	10cl	75cl	150cl
SUISSE			
Gamay, St Pierre De Clages, Simon Maye, 2019		69.-	
Gamay, Fully, Henri Valloton, 2020	4.-	32.-	
Pinot Noir, Venthône, Madeleine Mabillard-Fuchs, 2020	9.90.-	69.-	
Pinot Noir, Sierre, Denis Mercier, 2020	12.-	84.-	159.-
Pinot Noir "Vieilles Vignes", Pont De La Morge, Thierry Constantin, 2020	6.50	46.-	
Pinot Noir "Cholfirst", Zurich, Weingut Strasser-Besson, 2018		75.-	
Pinot Noir "Chlosterberg", Zurich, Weingut Strasser-Besson, 2017	16.50.-	115.-	
Pinot Noir Bovel "Classic", Grison, Daniel Marugg, 2020		69.-	
Pinot Noir Bovel "Selection", Grison, Daniel Marugg, 2018	16.50.-	115.-	
Pinot Noir "Sélection Barrique", Grison, Anatina Pelizzatti, 2019		118.-	
Merlot, Salgesch, G&J Cina, 2020		69.-	
Merlot, Fully, Henri Valloton, 2019	13.50.-	93.-	
Merlot "Ronco Delle Noci", Tessin, Tenuta Luigina, 2018		99.-	
Merlot "Gemma Dell'Este", Tessin, Tenuta Luigina, 2017	25.-	175.-	
Syrah, Venthône, Madeleine Mabillard-Fuchs, 2017	14.50.-	99.-	
Syrah, Miège, Claudy Clavien, 2020		75.-	
Syrah "Encre De La Terre", Miège, Claudy Clavien, 2019		106.-	
Syrah, Chippis, Frédéric Zufferey, 2018		55.-	
Syrah "Anastasi", Pont De La Morge, Thierry Constantin, 2018	12.50.-	87.-	169.-
Syrah, Fully, Henri Valloton, 2019		76.-	
Syrah "2Kg" - Cuvée Yanik & Egor, Fully, Henri Valloton, 2018			169.-
Cornalin, Venthône, Madeleine Mabillard-Fuchs, 2020		98.-	
Cornalin, Miège, Claudy Clavien, 2020		76.-	
Cornalin "Carmin Des Pierres", Miège, Claudy Clavien, 2019	15.50.-	108.-	

Cornalin Les Empereurs, Flanthey, Cave La Romaine, 2020	72.-	
Cornalin "Aguares", Pont De La Morge, Thierry Constantin, 2018	92.-	179.-
Humagne Rouge Emotion, Corin, Cave Tamburin, 2020	69.-	
Humagne Rouge, Vétroz, Fabienne Cottagnoud - Cave Des Tilleuls	12.50.-	85.-
Diolinoir, Salgesch, G&J Cina		69.-
Diolinoir "Réserve", Vétroz, Fabienne Cottagnoud Cave Des Tilleuls, 2018	17.-	119.-
Alizarine, Venthône, Madeleine Mabillard-Fuchs, 2020	9.90.-	69.-
Tsampéhro Rouge, Flanthey, Clos De Tsampéhro, 2018	27.-	189.-
Camosus, St Pierre De Clages, Simon Maye, 2019	10.50.-	72.-
Renomée Saint Pierre, St Pierre De Clages, René Favre & Fils, 2011	21.-	145.-

FRANCE

Maranges 1 Er Cru "La Fussiere", Bourgogne - Cote De Beaune Domaine Bachelet-Monot, 2017	14.-	98.-
Santenay "Les Charmes", Bourgogne - Cote De Beaune, Domaine Bachelet-Monot, 2018		98.-
First Flight "Syrah", Vallée Du Rhône Nord, Domaine Bott, 2018		65.-
Crozes-Hermitage "Les Trois Chênes", Vallée Du Rhône Nord, Domaine Emmanuel Darnaud, 2018		69.-
Gigondas "Réserve Du Domaine", Vallée Du Rhône Sud, Domaine Des Bosquets, 2019		75.-
Chateauneuf Du Pape, Vallée Du Rhône Sud, Gradassi, 2018	12.50.-	85.-
Terrazas Du Larzac "Cuvée H", Languedoc-Roussillon, Clos De La Barthassade, 2020		55.-

ITALIE

Barbera D'Alba "Pugnane", Piémont, Mario Marengo, 2019		69.-
Barolo "Bricco Delle Viole", Piémont, Mario Marengo, 2016	18.-	125.-
Morellino Di Scansano "Ficaie", Toscane, Il Quinto, 2019		65.-
Toscane "Guardoalto", Toscane, Il Quinto, 2018	16.50.-	115.-
Rosso Di Montalcino, Toscane, Pian Dell'Orino, 2015		115.-
Brunello Di Montalcino, Toscane, Pian Dell'Orino, 2015	30.-	199.-
Chianti Classico, Toscane, Rocca Di Montegrossi, 2019		58.-
Terra Siciliane "SP68", Sicile, Occhipinti, 2020		59.-
Terra Siciliane "Siccagno", Sicile, Occhipinti, 2018	13.50.-	92.-

ESPAGNE	10cl	75cl	150cl
Gotes Del Priorat, Priorat, Portal Del Priorat, 2017		58.-	
Rioja, Bodega Artuke, 2019		48.-	
Rioja "Finca De Los Locos", Rioja, Bodega Artuke, 2016	12.-	89.-	
Ribera Del Duero "Senda Del Oro", Ribera Del Duero, Vizcarra, 2017		55.-	

VINS DOUX	10cl	37,5cl	75cl
Moscato D'Asti, Piémont, Paolo Saracco, 2021	9.-		58.-
Recioto, Vénétie, Raccolo Grassi	4cl 8.-	69.-	