

Les entrées

Petite Faim

<i>Soupe du jour</i>	8 / 10
<i>Soup of the day</i>	
<i>Salade de chèvre chaud et vinaigrette au miel</i>	12 / 14
<i>Salad with warm goat cheese and honey vinaigrette</i>	
<i>Os à moelle rôti (CH), beurre d'ail et pain grillé</i>	16 / 18
<i>Fried marrow-bone with garlic butter and toast</i>	
<i>Tartare de thon rouge (PH), purée d'avocat et radis</i>	18 / 22
<i>Bluefin tuna tatar with avocado puree and radish</i>	
<i>Foie gras de canard (FR) marbré au vin rouge, poire et brioches</i>	25 / 29
<i>Duck liver in red wine marmorated with pear and brioche</i>	
<i>L'œuf mollet croustillant, émulsion champignons et mousse de panais, noisettes</i>	20
<i>Crispy boiled egg with mushroom emulsion and parsnip mousse with hazelnut</i>	
<i>Bouillon de volaille au foie gras (FR) et truffe en croûte</i>	18
<i>Poultry bouillon with duck liver and truffle in crust</i>	
<i>Escargots (FR) à la bourguignonne (6 pièces)</i>	16
<i>Roman snails Burgundian style with garlic butter (6 pieces)</i>	

Les poissons

<i>Turbot (NL) façon grenobloise, pommes de terre safranées et épinards</i>	48
<i>Turbot Grenoble style, saffron potatoes and spinach</i>	
<i>Saumon (SCO) rôti au lard, sauce au cumin et choucroute</i>	39
<i>Roasted salmon with bacon, sauce with cumin and sauerkraut</i>	
<i>Noix de Saint-Jacques (JP), chair de crabe, nage iodée et choux de Bruxelles</i>	44
<i>Scallops with crab meat à la nage and Brussels sprouts</i>	

Les viandes

<i>Tartare de bœuf (CH), pommes allumettes ou toast, salade verte</i>	<i>140g 220g</i>	<i>29 38</i>
<i>Beefsteak tatar with french fries or toast and green salad</i>		
<i>Ballotine de volaille (FR) aux trompettes de la mort, risotto et salsifis</i>		<i>39</i>
<i>Poultry roll with trumpets of death, risotto and black salsifis</i>		
<i>Paleron de bœuf (CH) confit, sauce bordelaise, navet et patate douce</i>		<i>44</i>
<i>Shoulder piece of beef confit, sauce bordelaise, turnips and sweet potato</i>		
<i>Parmentier dœpaule dagneaux (IRL) et salade dherbes</i>		<i>46</i>
<i>Potato soufflé with shoulder of lamb and herb salad</i>		
<i>Filet de bœuf* (AUS), beurre maître d'hôtel, pommes allumettes et légumes</i>	<i>180g</i>	<i>52</i>
<i>Beef fillet with garlic butter, french fries and vegetables</i>		
<i>Ris de veau (CH) caramélisé, gnocchi, potiron et marrons</i>		<i>42</i>
<i>Caramelized calves sweetbreads and gnocchi with pumpkin and chestnut</i>		
<i>Médailillon de chevreuil (AT), sauce grand-veneur, spätzles, chou rouge et pommes</i>		<i>54</i>
<i>Medallions of venison with master-hunter's sauce, spätzle, red cabbage and apple</i>		
<i>Garniture supplémentaire / Additional side dish</i>		<i>6</i>

Végétarien

<i>Risotto crémeux aux trompettes de la mort et salsifis (Vegi)</i>		<i>32</i>
<i>Creamy risotto with trumpets of death and black salsifis</i>		
<i>Potimarron farci au tofu et salade frisée (Vegan)</i>		<i>28</i>
<i>Pumpkin stuffed with tofu and frisee lettuce</i>		

Menu enfant

<i>Viande / poisson avec pommes allumettes, risotto ou spätzles, légumes</i>		<i>22</i>
<i>Meat or fish with french fries, risotto or spätzle and vegetables</i>		
<i>Dessert: glace au choix</i>		
<i>Dessert: Ice-cream at choice</i>		

**May have been produced with hormonal produce promoters*

All prices are in Swiss Francs incl. 7.7% VAT and service