

CARTE D'HIVER 2020

LES ENTRÉES :

SALSIFIS, CAVIAR « SELECTION », CONDIMENT D'ANETH, CITRON MEYER **69 CHF**

CREVETTES OBSIBLUE, POME LO, PERSIL PLAT, POIVRE DE TIMUT **59 CHF**

FOIE GRAS DE CANARD, ARTICHAUTS, TRUFFES NOIRS **65 CHF**

LES PLATS VEGETARIENS :

CHOU-FLEUR EN CROUSTADE, TRUFFES NOIRES, SHERRY AMONTILLADO **52 CHF**

« TRIANGOLINI » DE PAIN BRÛLÉ, POTIMARRON, MANDARINE **38 CHF**

LES PLATS PRINCIPAUX :

SOLE DE PETIT BATEAU, MOULES DE BOUCHOT, CÂPRES, SAUCE DIEPPOISE **73 CHF**

NOIX DE ST-JACQUES, TOPINAMBOUR, HUÎTRES, CIBOULETTE, CAZETTE **60 CHF**

JOUES DE VEAU BRAISÉES, TRUFFES NOIRES, CÉLERI, VIEUX MADÈRE **76 CHF**

CANETTE « SAUVAGINE » RÔTIE, POIREAUX, GINGEMBRE, SARRASIN **65 CHF**

LIÈVRE À LA ROYALE EN DEUX SERVICES **80 CHF**

VIANDES ET POISSONS D'ORIGINE SUISSE, ITALIE ET FRANCE.
TOUS NOS PRIX SONT INDIQUÉS EN FRANCS SUISSES, SERVICES ET TVA INCLUS

WINTER MENU 2020

STARTERS:

SALSIFY CAVIAR "SELECTION", DILL CONDIMENT, MEYER LEMON **69 CHF**

OBSIBLUE PRAWNS, POMELO, PARSLEY, TIMUT PEPPER **59 CHF**

DUCK FOIE GRAS, ARTICHOKEs, BLACK TRUFFLES **65 CHF**

VEGETARIAN DISHES:

CAULIFLOWER COOK IN CRUST, BLACK TRUFFLES, AMONTILLADO SHERRY **52 CHF**

« TRIANGOLINI » OF BURNT BREAD, FIELD PUMPKIN, MANDARIN **38 CHF**

MAINCOURSES:

DOVER SOLE, BOUCHOT MUSSELS, CAPERS, "DIEPPOISE" SAUCE **73 CHF**

SCALLOPS, JERUSALEM ARTICHOKEs, OYSTERS, CHIVES, CAZETTE **53 CHF**

BRAISED VEAL CHEEKS, BLACK TRUFFLES, CELERIAC, X.O MADEIRA WINE **76 CHF**

ROASTED "SAUVAGINE", DUCKLING, LEEKS, GINGER, BUCKWHEAT **65 CHF**

WILD HARE « À LA ROYALE » SERVED IN TWO WAYS **80 CHF**

MEAT AND FISH FROM SUISSSE, ITALY AND FRANCE
PRICES ARE IN SWISS FRANCS. SERVICE AND VAT INCLUDED

WINTER MENU 2020

FROMAGES :

LES FROMAGES D'ICI ET D'AILLEURS **18 CHF**

DESSERTS :

PISTACHE, AVOCAT, CITRON VERT ET BASILIC THAÏ **20 CHF**

COING CONFIT, GINGEMBRE, PORTO ROUGE **21 CHF**

LE CHOCOLAT MANJARI PURE ORIGINE, SOBACHA ET SARRASIN **19 CHF**

LA CHATAIGNE, CAFÉ, MARSALA, FÉ DE TONKA **19 CHF**

TOUS NOS PRIX SONT INDIQUÉS EN FRANCS SUISSES, SERVICES ET TVA INCLUS

WINTER MENU 2020

CHEESES :

CHEESES FROM HERE AND ELSEWHERE **18 CHF**

DESSERTS :

PISTACHIO, AVOCADO, LIME, THAI BASIL **20 CHF**

CANDIED QUINCE, GINGER, RUBY PORTO WINE **21 CHF**

MANJARI CHOCOLATE, SOBACHA, BUCKWHEAT **19 CHF**

CHESTNUT, COFFEE, MARSALA, TONKA BEANS **19 CHF**

PRICES ARE IN SWISS FRANCS. SERVICE AND VAT INCL

MENU SIGNATURE

LAISSEZ-VOUS GUIDER À TRAVERS UN MENU EN SIX TEMPS
ELABORÉ À PARTIR DES MEILLEURS PRODUITS DE L'AUTOMNE

180 CHF

Ce menu est proposé uniquement à l'ensemble de la table

Accord mets et vins en six temps

89CHF

MENU EMOTION

« TRIANGOLINI » DE PAIN BRÛLÉ, POTIMARRON, MANDARINE

OU

CREVETTES OBSIBLUE, POMÉLO, PERSIL PLAT, POIVRE DE TIMUT

▪

NOIX DE ST-JACQUES JUSTE SNACKÉES, TOPINAMBOUR, HÙITRES, CIBOULETTE, CAZETTE

OU

CANETTE « SAUVAGINE », POIREAUX, GINGEMBRE, SARRASIN

▪

COING CONFIT, GINGEMBRE ET PORTO ROUGE

OU

LA CHATAIGNE, CAFÉ, MARSALA ET FÈVE DE TONKA

95 CHF

VIANDES ET POISSONS D'ORIGINE SUISSE, ITALIE ET FRANCE.
TOUS NOS PRIX SONT INDIQUÉS EN FRANCS SUISSES, SERVICES ET TVA INCLUS

MENU SIGNATURE

LET YOURSELF BE GUIDED THROUGH A SIX-COURSES MENU

ELABORATED WITH THE BEST AUTUMN PRODUCTS

180 CHF

This menu is available only for the entire table

Wine pairing six glasses

89CHF

MENU EMOTION

« TRIANGOLINI » OF BURNT BREAD, FIELD PUMPKIN, MANDARIN

OR

OBSIBLUE PRAWNS, POMELO, PARSLEY, TIMUT PEPPER

▪

SCALLOPS, JERUSALEM ARTICHOKES, OYSTERS, CHIVES, CAZETTE

OR

ROASTED "SAUVAGINE", DUCKLING, LEEKS, GINGER, BUCKWHEAT

▪

CANDIED QUINCE, GINGER, RUBY PORTO WINE

OR

CHESTNUT, COFFEE, MARSALA, TONKA BEANS

95 CHF

MEAT AND FISH FROM SUISSE, ITALY AND FRANCE
PRICES ARE IN SWISS FRANCS. SERVICE AND VAT INCLUDED