

LES ENTRÉES / STARTERS

Gravlax de saumon / Salmon Gravlax

Sirop d'érable et café sur pain nordique grillé, gel d'agrumes, pickles d'oignon rouge

Maple- and coffee-cured salmon gravlax on toasted Nordic bread, citrus gel, pickled red onion

Salade César au poulet ou gambas sautées / Chicken Cesar salad or grilled prawns

Cœur de romaine, parmesan, tomates cerises, croûtons à l'huile d'olive

Romaine heart salad with parmesan, cherry tomatoes, and olive oil croutons

Crème brûlée de Topinambour / Jerusalem artichoke crème brûlée

Brunoise de topinambour sautée au beurre noisette et fève de tonka

Brunoise of Jerusalem artichokes sautéed in brown butter with tonka bean

Salade de rampon suisse / Swiss rampon salad

Copeaux de Gruyère suisse, pommes vertes à l'huile d'olive citronnée, tomates cerises, noix torréfiées

Swiss Gruyère shavings, green apple with lemon olive oil, cherry tomatoes, toasted walnuts

Caviar Royal Baerii Malossol 30gr ou 50gr / Royal Baerii Malossol caviar 30 g or 50 g

Servit avec condiments et crème acidulé

Served with classic accompaniments and lightly acidulated cream

LES PLATS / MAINS COURSES

Patate douce rôtie au sirop d'érable / Roasted sweet potato with maple syrup

Tofu fumé frit et noisettes torréfiées

Smoked fried tofu and toasted hazelnuts

Cœur de saumon rôti / Roasted Salmon filet

Écrasé de pommes de terre à la provençale émulsion citronnée à l'anis

Provençal-style mashed potatoes, lemon and anise emulsion

Filet de loup de mer confit à l'huile d'agrumes / Confit Sea Bass Fillet with citrus oil

Déclinaison de courges, jus de butternut à l'orange

Selection of squash, butternut juice infused with orange

Entrecôte de bœuf suisse grillée / Grilled Swiss Ribeye

Croûte de moelle persillée croustillante, millefeuille de pommes de terre, légumes racines rôtis

Crispy bone marrow and parsley crust, potato millefeuille, roasted root vegetables

Magret de canard rôti / Grilled duck breast

Carottes et panais fondants, chips de panais croustillantes, jus corsé au café

Tender carrots and parsnips, crispy parsnip chips, rich coffee jus

Burger suisse gourmand / Signature home made beef burger

Steak de bœuf grillé, bacon de veau, tomme vaudoise fondante, chips d'échalote, servi avec frites fraîches

Grilled beef patty, veal bacon, melting Vaudoise tomme, shallot chips, Served with fresh fries

LES DESSERTS / DESSERTS

Brioche perdue / French-style brioche toast

A la confiture de fruits rouges maison et glace vanille maison (Environ 10 min de cuisson)

Home made red fruits jam & homemade vanilla ice cream (10 minutes for baking)

Carpaccio d'ananas rôti / Roasted pineapple carpaccio

Au sirop de fève de tonka

Tonka bean syrup

Mille-feuille façon Snickers / Snickers-style mille-feuille

Ganache chocolat noir, caramel beurre salé maison, éclats de cacahuètes

Dark chocolate ganache, homemade salted butter caramel, peanut pieces

Provenance : Boeuf (Suisse).

Provenance : Saumon (Ecosse), Loup de mer (Méditerranée)