

Les Menus

Menu dégustation Végétal

Servi en 4 ou 6* services

Notre menu *Inspiration Végétale* en 4 services peut s'adapter aux demandes véganes.

CHF 140.- / 170.-*

Menu dégustation Signature

Servi en 4 ou 6* services

CHF 180.- / 220.-*

Les menus Dégustation sont servis pour l'ensemble des convives

Les menus ne sont plus servis au-delà de 13h00 et 21h00



L'inspiration de la semaine

(Servie seulement au déjeuner)

Entrée, plat / plat, dessert

CHF 60.-

Entrée, plat, dessert

CHF 75.-



Les produits sélectionnés par le Chef Dominique Gauthier sont de qualités :

Les poissons de ligne et crustacés sont issus d'une pêche raisonnée et durable, ils viennent de la criée de Bretagne

Le saumon suisse des Grisons

Le bœuf de Meinier, de monsieur Desbiolles

Le miel de nos ruches à Satigny par Stéphanie Vuadens

Nous attachons un soin tout particulier à la sélection de nos fournisseurs et à la mise en avant des produits régionaux.

Nous sommes à votre écoute pour toutes allergies ou restrictions alimentaires. Une carte des allergènes est à votre disposition.

La Carte

CHF

Les signatures

Les grenouilles de Vallorbe, épinard, ail 65.-
Les langoustines en kadaïf, agrumes, basilic
70.-

Les entrées

Les tomates de couleurs, burratina et shiso vert 35.-
Le maquereau de Lorient, aubergine fumée et caviar impérial Oscière de Sologne
60.-
Le homard breton et la tomate Green Zebra, basilic thaï et nectarine
70.-

Les poissons

Le rouget barbet de Lorient, fenouil et pickles de cerises 65.-
Le saumon suisse, chanterelles d'été et pistaches 70.-
Le turbot de Bretagne, fleurs de courgettes, ricotta et verveine citron
85.-

Les viandes

La canette Miéral des Dombes, carottes, pêche plate au gingembre
70.- Le bœuf Aubrac de Meinier, pommes de terre Ratte, ravioles de confit de bœuf truffées
85.-
La côte de veau Suisse fumée au thym, artichauts poivrades,
citron confit et olives taggiasche 90.-

Nos fromages

Nos trois coups de cœur et ses accords de saison 25.-
Assiette de fromages, en collaboration avec Linda de la maison DeBleu

Le plateau de fromages frais et affinés 29.-

Les fromages Suisses par la maison DeBleu et les Français par Monsieur Frédéric Royer de la maison Boujon, Maîtres affineurs

Nos desserts

La framboise sur son croustillant, crème glacée vanille de Papouasie 25.-

Le chocolat Orfève 70% du Pérou, feuilleté au sarrasin et crème glacée Sobacha 25.-

L'abricot rôti au romarin, riz soufflé et sorbet abricot 25.-

La fraise de pays, fleur d'hibiscus et espuma thé Sakura 25.-

Desserts signature

Le soufflé vanille de Papouasie et vinaigre de cassis 28.-

Service et T.V.A inclus

L'été



par

Dominique Guillaud

« L'art culinaire est une délicate association entre saveurs,
couleurs de saison et produits d'exceptions. »