

## LES ENTREES

Malfatti à la ricotta de bufflonne, artichauts violets en barigoule, râpée de Melanosporum et focaccia à la tapenade d'olives

*Malfatti with buffalo ricotta, purple artichokes en barigoule, grated Melanosporum and focaccia with olive tapenade*

---

Raviole de foie gras de canard en pot-au-feu, jeunes légumes du maraicher à l'infusion des sous-bois

*Duck foie gras ravioli in a pot-au-feu, young market garden vegetables with mushroom infusion*

---

Queue de langoustine marinée au gingembre et citron confit, accras de bacalhau, tartare d'avocat aux piquillos et condiment à la mangue et cerfeuil

*Marinated scampi tails with ginger and preserved lemon, bacalhau accras, avocado tartar with piquillo shells and mango and chervil condiment*

## LES PLATS

Risotto à la truffe du Périgord, légumes au sautoir et émulsion de Reggiano

*Risotto with Périgord truffles, sautéed vegetables and Reggiano emulsion*

---

Noix de Saint-Jacques grillées en coquilles, topinambours et artichauts aux amandes, béarnaise aux algues et pois cassés au jus

*Grilled scallops in shell, Jerusalem artichokes and artichokes with almonds, seaweed béarnaise and split peas au jus*

---

Filet de bœuf du Simmenthal au vin rouge, cardons confits à la moelle, cromesquis et fine purée de pommes de terre

*Filet of Simmenthal beef with red wine, chard confit with marrow, cromesquis and fine mashed potatoes*



## LES DESSERTS

Tartelette aux agrumes, crème aux kumquats et glace fleurs d'oranger

*Citrus pie, kumquat cream and orange blossom ice cream*

---

Poire belle Hélène, chantilly mascarpone à la vanille de Madagascar, chocolat coulant et pistaches caramélisées

*Pear belle Hélène, mascarpone cream with Madagascar vanilla, melting chocolate and caramelized pistachios*

---

Ananas confit au caramel de passion, glace yaourt et zestes de limettes

*Preserved pineapple with passion caramel, yoghurt ice cream and lime zest*

---

Les fromages d'ici et d'ailleurs

*Cheeses from here and around*

---

<b>ENTREE+PLAT</b> <i>(first course + main course)</i>	<b>93</b>
<b>MENU AVEC UNE ENTREE</b> <i>(1 entry menu)</i>	<b>102</b>
<b>MENU AVEC DEUX ENTREES</b> <i>(2 entry menu)</i>	<b>122</b>

---

## LE CHEF, WILLY ROSSIGNOL

Nous privilégions de cuisiner des plats frais et sains et de travailler avec de petits producteurs locaux. Les plats peuvent contenir des traces d'allergènes.

TVA 8,1% comprise CHE-152.677.239.

Origine des viandes:

Bœuf Suisse, canard France,

Origine des poissons:

St-Jacques France, langoustines Europe

Pain: Suisse « Amandine »

