

LES ENTREES

Burrata des Pouilles en croûte de pain, artichauts en barigoule, condiment aux tomates séchées et lamelles de truffe noire d'Italie

Bread- crusted Pugliese burrata, artichokes, sundried tomato and slices of Italian black truffle

Morilles farcies aux écrevisses du Léman, crémeux de pois verts, jus de volaille parfumé au vin de paille et crumble de pistches

Morels stuffed with crayfish from Léman lake, creamy green peas, chicken jus flavored with straw wine and pistachio crumble

Asperges vertes rôties aux zestes de pamplemousse, hollandaise au safran, copeaux de jambon Pata Negra et croustillant pois chiche

Roasted green asparagus with grapefruit zest, saffron hollandaise, shavings of Pata Negra ham and crispy chickpeas

LES PLATS

Taglierini maison aux morilles, asperges vertes, émulsion au vin jaune et tuiles de reggiano

Homemade taglierini with morels, green asparagus, yellow wine emulsion and Reggiano chips

Tronçons de homard breton pochés au bouillon d'amandes amères, pois, asperges vertes et rhubarbes confites, risotto de fregola Sarda

Poached Breton lobster with bitter almond bouillon, peas, green asparagus and confit rhubarb, fregola Sarda risotto

Noisette d'agneau Alpstein en viennoise d'ail des ours, gâteau de pommes de terre à l'épaule confite, jeunes légumes printaniers au serpolet

Noisettes of Alpstein lamb in a wild garlic, potato cake with shoulder confit, young spring vegetables with wild thyme



LES DESSERTS

Coulant au chocolat noir, poêlée de framboises pépins
et glace fior di latte
Dark chocolate fondant, pan-fried raspberries and fior di latte ice cream

Pavlova de fruits rouges, compotée de rhubarbe à la vanille
de Madagascar, sorbet kalamansi
*Pavlova of red fruits, rhubarb compote with Madagascar vanilla,
kalamansi sorbet*

Mille-feuilles de fraises, crème à la pistache et glace fleur
d'oranger
Strawberry millefeuilles, pistachio cream and orange blossom ice cream

Les fromages d'ici et d'ailleurs
Cheeses from here and around

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

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:
Agneau Suisse
Origine des poissons:
Homard France, écrevisses Suisse
Pain: Suisse « Amandine »

