

LES ENTREES

Maraîchère de légumes du potager parfumée à l'huile de truffe noire, soyeux de pommes de terre, bolets grillés et croustillant de Reggiano (V)

Garden vegetables flavored with black truffle oil, silky potatoes, grilled porcini mushrooms and crispy Reggiano cheese

Foie gras de canard mi-cuit en croûte de noix de pécan, chutney de coing aux dattes de Medjoul, marmelade d'oignons de « Tropea » et brioche dorée

Semi-cooked duck foie gras in a pecan crust, quince chutney with Medjool dates, Tropea onion marmalade and golden brioche

Ravioles de jarret de cerf en civet et foie gras de canard, chanterelles d'automne au sautoir et effeuillée de choux de Bruxelles à l'huile de noix

Ravioli stuffed with venison shank stew and duck foie gras, sautéed autumn chanterelles and Brussels sprouts leaves in walnut oil

LES PLATS

Risotto Aquarello crémeux à la courge butternut, poêlée de bolets, brisures de châtaignes, émulsion de chlorophylle (V)

Creamy Aquarello risotto with butternut squash, pan-fried porcini mushrooms, chestnut pieces, chlorophyll emulsion (V)

Pavé de loup de mer cuit à basse température, raviolini de citron confit, bouillon d'artichauts violets, coquillages, fèves et olives Taggiasca

Sea bass steak cooked at low temperature, candied lemon raviolini, purple artichoke broth, shellfish, broad beans and Taggiasca olives

Noisettes de chevreuil en viennoise de noix et genièvre, légumes d'antan, fruits d'automne glacés au jus et Spätzle de châtaignes à la sauge

Venison medallions in a walnut and juniper crust, seasonal vegetables, glazed autumn fruits and chestnut Spätzle with sage



LES DESSERTS

Coulant au chocolat noir et crème marron, poire confite et glace à la fleur d'oranger

Dark chocolate and chestnut cream cake, candied pear and orange blossom ice cream

Figues noires pochées au vin rouge, glace yogourt et arlette à la cannelle

Black figs poached in red wine, yoghurt ice cream and cinnamon arlette

Baba parfumé au rhum, crème mascarpone à la vanille de Madagascar et fruits exotiques

Rum-flavored baba, mascarpone cream with Madagascar vanilla and exotic fruits

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:

Chevreuil et cerf Europe, Canard France

Origine des poissons:

Loup de mer Grèce

Pain: Suisse « Amandine »

