le Rossignol

PLAT DU JOUR
SEMAINE DU 03.11.2026

MARDI ET MERCREDI

MINUTE DE CHEVREUIL, GENIÈVRE, CÉLERI ET COURGE AUX NOIX, POLENTA AU VIEUX REGGIANO (A)

28 MINUTE OF VENISON, JUNIPER, CELERY, AND SQUASH WITH WALNUTS, POLENTA WITH AGED REGGIANO (A)

JEUDI ET VENDREDI

FILETS DE LOUP DE MER GRILLÉS, FENOUIL AUX AGRUMES ET GALETTE DE RISOTTO SAFRANÉ (GR)

27 GRILLED SEA BASS FILLETS, FENNEL WITH CITRUS, AND SAFFRON RISOTTO GALETTE (GR)

Horaire d'ouverture de 12h00 à 14h30

Dernière commande 13h15

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 % comprise CHE-152.677.239.
Origine des viandes :
Chevreuil A, Cerf NZ, Canard FR
Origine des poissons :
Maigre FR, St-Jacques USA
Pain : Suisse «Amandine»

le Rossignol

ENTRÉES — FIRST COURSES

POUSSES DE SALADE VERTE DU MARAÎCHER	11	GREEN SALAD SHOOTS FROM THE MARKET GARDENER
LÉGUMES, GNUDI, CERFEUIL ET TRUFFE NOIRE	26	VEGETABLES, GNUDI, CHERVIL AND BLACK TRUFFLE
SAINT-JACQUES, ARTICHAUTS ET CITRON CONFIT	27	SCALLOPS, ARTICHOKES AND CANDIED LEMON
FOIE GRAS DE CANARD, PÉCAN, POIRE, TOPINAMBOUR, CLEMENTINES ET BRIOCHES	32	ATRIAUX, GAME, DUCK FOIE GRAS WITH BUTTERNUT SQUASH AND WALNUT OIL

PLATS — MAIN COURSES

RISOTTO ACQUERELLO, ARTICHAUTS, TRUFFES NOIRES ET REGGIANO	39	ACQUERELLO RISOTTO, ARTICHOKES, BLACK TRUFFLES AND REGGIANO
MAIGRE, ARTICHAUTS, BOUILLON IODÉ, RAVIOLINI AU CITRON ET VONGOLES	44	MAIGRE ARTICHOKES, IODISED BROTH, LEMON RAVIOLINI AND CLAMS
NOISETTES DE CHEVREUIL, POIRE À BOTZI, LÉGUMES ET SPÄTZLI DE CHÂTAIGNE 30 MINUTES)	64	VENISON FILET, BOTZI PEAR, VEGETABLES AND CHESTNUT SPÄTZLI (SERVES 2, 30 MINUTES)

DESSERTS — DESSERTS

POIRE POCHEE, SIROP DE MYRTILLES, SORBET ORANGE ET RÉGLISSE	16	POACHED PEAR, BLUEBERRY SYRUP, ORANGE AND LIQUORICE SORBET
BABA AU RHUM, ANANAS, CREME MASCARPONE, VANILLE	17	RUM BABA, PINEAPPLE, MASCARPONE CREAM, VANILLA
TARTE AUX POMMES, GLACE CANNELLE ET CARAMEL (À COMMANDER AU DÉBUT DU REPAS)	15	APPLE TART WITH CINNAMON AND CARAMEL ICE CREAM (PLEASE ORDER AT THE START OF YOUR MEAL)
BOULE DE GLACE ARTISANALE OU SORBET	7	SCOOP OF HOMEMADE ICE CREAM OR SORBET