

LA CARTE DES PLATS EN PETITES PORTIONS DÉGUSTATION

Small plates

- 🍷 **LE CAVIAR IMPÉRIAL** de Sologne et le tourteau rafraîchi d'une gelée de homard, légèreté de chou fleur
Sologne imperial caviar and crab, refreshing shellfish jelly, light cauliflower cream 63
- LA DAURADE ROYALE** en carpaccio aux apétits et piment d'Espelette
sea bream carpaccio, aromatic herbs, Espelette pepper 29
- ✓ 🍷 **LES TOMATES DE GENÈVE** marinées aux condiments, « bonbons » de burrata crémeuse, gaspacho soyeux
marinated Geneva tomatoes, burrata bonbons, silky gaspacho 26
- ✓ 🍷 **L'AUBERGINE PERLINA** confite aux fins aromates et curry de légumes
caramelised perlina eggplant flavoured with aromatics and vegetable curry 29
- ✓ 🍷 **L'ŒUF DU LIGNON** miroir, haricots verts d'Hermance, girolles mitonnées au Savagnin, riz au Gruyère
fried Lignon farm egg, Hermance green beans, savagnin braised girolles, Gruyère rice 26
- LA LANGOUSTINE** cuite en ravioli avec une étuvée de chou vert, sauce au foie gras
langoustine ravioli, steamed green cabbage, foie gras sauce 49
- 🍷 **LE HOMARD BLEU** cardinalisé, ravigoté au poivre noir de « Malabar » en civet, pak choi
seared blue lobster seasoned with black Malabar pepper, pak choi 69
- ✓ 🍷 **« EL ARROZ BOMBA »** façon « risotto » au safran avec un couscous de crucifères
'el arroz bomba' risotto style with saffron and brassica couscous 36
- 🍷 **LE BAR SAUVAGE** le filet à la citronnelle avec une étuvée de jeunes poireaux au curcuma frais
wild bass with lemongrass, young leek, fresh turmeric 39
- 🍷 **LE RIS DE VEAU SUISSE** laqué aux condiments, carottes mitonnées, gingembre, condiment citron poivre
glazed Swiss sweetbread, simmered carrots, ginger, lemon and pepper condiment 43
- 🍷 **LA CAILLE** farcie de foie gras et caramélisée avec une pomme purée
foie gras stuffed and caramelised quail, potato purée 36
- 🍷 **L'AGNEAU DE LAIT** des Pyrénées, les côtelettes rôties, fine caillette, « papeton » d'aubergine confite
roasted suckling lamb chops from the Pyrenees, caillette, stuffed eggplant roll 49
- LE BURGER** de bœuf au foie gras et aux poivrons arlequins, verjus de Neuchâtel
beef burger with seared foie gras, verjus glazed harlequin peppers 39

🍷 Sans Gluten / *Gluten Free* ✓ Végétarien / *Vegetarian*

Tous nos prix sont en Franc Suisse, service et TVA compris / *All prices are in Swiss Francs, including service and VAT*
Merci de nous indiquer toute intolérance alimentaire / *Please inform us of any food allergies*

Provenance des poissons et des viandes : Daurade (FR), Bar (FR), Sole (FR), Veau (CH), Bœuf (CH), Caille (FR), Agneau (FR), Foie gras (FR)
Origin of fish and meats: Sea bream (FR), Bass (FR), Sole (FR), Veal (CH), Beef (CH), Quail (FR), Lamb (FR), Foie gras (FR)

LES ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES

Hot and cold starters

- ✓ ③ **LA BETTERAVE** en duo de pommes à l'avocat, herbes fraîches et sorbet à la moutarde verte
beetroot with apple and avocado, fresh herbs, green mustard sorbet 23
- LE HOMARD BLEU** relevé de fines épices et servi tiède sur sa salade façon « Monte Carlo » *en demi / half* 49
Monte Carlo styled blue lobster salad *carte / full* 69
- LE FOIE GRAS** de canard au torchon, marmelade de figues acidulée, brioche feuilletée
duck foie gras terrine cooked in a cloth, fig marmelade, flaky brioche 36
- L'ŒUF DE POULE** mollet et friand au caviar impérial et saumon fumé
Imperial caviar over a crispy poached egg and smoked salmon 63
- LE CAVIAR IMPÉRIAL DE SOLOGNE** les 30 grammes, condiments et blinis au sarasin de la famille Courtois
30 grammes of imperial Sologne caviar, its condiments and blinis from the Courtois family 109

LES PLATS

Main Courses

- ✓ ③ **LES SPAGHETTIS** aux chanterelles étuvées, œuf « à la coque sans coque », copeaux de Sbrinz
chanterelle spaghetti, shell less egg, Sbrinz shavings 39
- ③ **LA SOLE** entière de petit bateau « Belle Meunière », salpicon de fenouil confit aux aromates
sole cooked meunière style, fennel virgin sauce 79
- ③ **LE BAR SAUVAGE** le filet à la citronnelle avec une étuvée de jeunes poireaux au curcuma frais
lemongrass wild bass, young leeks, fresh turmeric 49
- ③ **LE HOMARD BLEU** cardinalisé, ravigoté au poivre noir de « Malabar » en civet, et pak choi
seared blue lobster seasoned with black Malabar pepper and pak choi 89
- ③ **LA CAILLE** farcie de foie gras et caramélisée avec une pomme purée
foie gras stuffed and caramelised quail, potato purée 49
- ③ **L'AGNEAU DE LAIT** des Pyrénées, les côtelettes rôties, fine caillette, « papeton » d'aubergine confite
roasted suckling lamb chops from the Pyrenees, 'caillette', stuffed eggplant roll 66
- ③ **LA CÔTE DE VEAU DE LAIT (POUR 2)** rôtie, escortée de cèpes mitonnées au persil simple, jus perlé
roasted Swiss veal chop (for 2) served with braised ceps, parsley, jus 119
- ③ **LE BŒUF DES ALPES SUISSE** et le foie gras en une interprétation Rossini, porto vintage, salade pastorale
Swiss alpine beef and foie gras, Rossini style, vintage port, fine herb salad 79

③ Sans Gluten / *Gluten Free* ✓ Végétarien / *Vegetarian*

Tous nos prix sont en Franc Suisse, service et TVA compris / *All prices are in Swiss Francs, including service and VAT*
Merci de nous indiquer toute intolérance alimentaire / *Please inform us of any food allergies*

Provenance des poissons et des viandes : Daurade (FR), Bar (FR), Sole (FR), Veau (CH), Bœuf (CH), Caille (FR), Agneau (FR), Foie gras (FR)
Origin of fish and meats: Sea bream (FR), Bass (FR), Sole (FR), Veal (CH), Beef (CH), Quail (FR), Lamb (FR), Foie gras (FR)