

COMPOSEZ VOTRE DÉJEUNER SELON VOTRE APPÉTIT

Mix & match to your liking

MENU 59 CHF

Amuse-bouche
Une entrée
Un plat

Amuse-bouche
Starter
Main course

ou

Amuse-bouche
Un plat
Un dessert

Amuse-bouche
Main course
Dessert

MENU 69 CHF

Amuse-bouche
Une entrée
Un plat
Un dessert

Amuse-bouche
Starter
Main course
Dessert

 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

Starters

LE POIREAU CRAYON de Genève, en mimosa relevé au wasabi, truite gravelax, coriandre
young leak, from Geneva, egg 'mimosa' enhanced with wasabi, gravelax trout, coriander

LA DAURADE ROYALE en carpaccio aux appétits et piment d'Espelette
sea bream carpaccio, aromatic herbs, Espelette pepper

✓ ⓘ **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

ⓘ **L'ŒUF DE LIGNON** miroir, girolles mitonnées au Savagnin, riz au Gruyère, Pata Blanca
fried Lignon farm egg, savagnin braised girolles, Gruyère rice, Pata Blanca ham

LE PÂTÉ CROÛTE pistaché au veau de lait GRTA et foie gras, medley de légumes acidulés
milk fed veal 'pâté en croûte' with pistachio and foie gras, vegetables pickles

LES PLATS

Main courses

✓ ⓘ **«EL ARROZ BOMBA»** façon «risotto» au safran avec un couscous de crucifères
'el arroz bomba', risotto style with saffron and brassica couscous

ⓘ **LE LIEU JAUNE SAUVAGE** au beurre d'algues, embeurrée de chou vert à la laitue de mer, infusion de tagette
wild pollock, seaweed butter, green cabbage, sea lettuce, marigold infusion

ⓘ **LE CABILLAUD DE LIGNE** mariné au miso du léman, ivre au Gamaret AOC Genève, carottes mitonnées
line-caught cod, marinated in Lemán miso, Gamaret sauce, simmered carrots

LA VOLAILLE SUISSE au foie gras, caramélisée, sur un épeautre cuisiné aux pois gourmands
caramelised Swiss poultry with foie gras, spelt risotto

ⓘ **LE BŒUF DES ALPES SUISSE** le filet au poivre Malabar, aubergine confite aux aromates, salade pastorale
Swiss alpine beef fillet with Malabar pepper, stuffed eggplant roll, fine herb salad

LE FROMAGE ET LES DESSERTS ✓

Cheese and Desserts

LES FROMAGES sélectionnés par nos soins
our cheese selection

ⓘ **LE MOJITO** gelée au rhum, sorbet au citron jaune et mousse de citron vert
mojito, rum jelly, lemon sorbet and lime foam

LE CHOCOLAT SENSATION crème onctueuse au chocolat Kama, glace au chocolat blanc
chocolate variation, smooth Kama chocolate cream, white chocolate ice cream, chocolate biscuit crumbs

LA POMME confite à la baie de cannellier, crème double de la Gruyère, glace à la vanille de Tahiti
apple tart, flavoured with cinnamon berry, double cream from La Gruyère, tahitian vanilla ice cream

GLACES ET SORBET DU JOUR

ⓘ *assorted ice cream & sorbet of the day*