

## LA CARTE DES PLATS EN PETITES PORTIONS DÉGUSTATION

### *Small plates*

---

- 🍷 **LE CAVIAR IMPERIAL** de Sologne et le tourteau rafraîchi d'une gelée de homard  
*Sologne Imperial caviar and crab, refreshing lobster jelly* 63
- 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* 34
- 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* 36
- ✓ **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, trompettes des morts mitonnées au Savagnin, riz au Gruyère, Pata Blanca  
*fried Lignon farm egg, Savagnin braised wild mushrooms, Gruyère rice, Pata Blanca ham* 26
- LA LANGOUSTINE** en raviole, étuvée de chou vert, sauce foie gras et truffe noire  
*langoustine ravioli, green cabbage, foie gras sauce and black truffle* 49
- 🍷 **LE HOMARD BLEU** cardinalisé au beurre salé, légumes mitonnés, escorté d'une bisque épicée  
*seared blue lobster, simmered vegetables and aromatic bisque* 69
- 🍷 **LE BAR SAUVAGE** le filet confit aux épices douces, velours de châtaignes rôties, infusion de tagette au gin Morris  
*line caught sea bass, roasted chestnut mousseline, marigold infusion flavoured with Morris gin* 44
- LE RIS DE VEAU SUISSE** carottes mitonnées, condiment citron poivre, émulsion laurier  
*Swiss sweetbread, simmered carrots, lemon and pepper condiment, laurel foam* 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
- 🍷 **LE BOEUF DES ALPAGES SUISSES** et le foie gras en une interprétation Rossini, porto vintage  
*Swiss alpine beef and foie gras, Rossini style, vintage port, fine herb salad* 59

🍷 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

---

- ✓ ④ **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
- LA DAURADE ROYALE** en carpaccio aux apprêts et piment d'Espelette  
*sea bream carpaccio, aromatic herbs, Espelette pepper* 34
- LE FOIE GRAS** de canard au torchon, marmelade de poires aux épices douces, brioche feuilletée  
*duck foie gras terrine cooked in a cloth, pear chutney, flaky brioche* 36
- L'ŒUF DE POULE** mollet et friand au caviar Impérial et saumon fumé d'Écosse  
*Imperial caviar over a crispy poached egg and Scottish smoked salmon* 79
- 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 buckweat blinis* 109

## LES PLATS

### Main Courses

---

- ✓ **LES SPAGHETTIS** à la façon de l'Atelier  
*spaghetti, Atelier style* 49
- ④ ✓ **EL ARROZ BOMBA** façon risotto au safran avec un couscous de crucifères  
*risotto style with saffron and brassica couscous* 36
- ④ **LA SOLE** entière de petit bateau « Belle Meunière », salpicon de légumes confits aux aromates  
*sole cooked meunière style, virgin sauce* 79
- ④ **LE BAR SAUVAGE** le filet confit aux épices douces, velours de châtaignes rôties, infusion de tagette au gin Morris  
*line caught sea bass, roasted chestnut mousseline, marigold infusion flavoured with Morris gin* 64
- ④ **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
- ④ **LA CAILLE** farcie de foie gras et caramélisée  
*foie gras stuffed and caramelised quail, potato purée* 59
- ④ **LE PIGEON** au chou vert en duo de foie gras, escorté d'un consommé truffé aux petites ravioles  
*duo of pigeon and foie gras wrapped in cabbage, consommé flavoured with black truffle and raviolis* 78
- ④ **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
- ④ **LA CÔTE DE VEAU DE LAIT (POUR 2)** rôtie, aux « herbettes », shiitakés du Valais  
*shiitake mushrooms from the Valais, herbs and gravy* 119
- ④ **LE BOEUF DES ALPAGES SUISSES** et le foie gras en une interprétation Rossini, porto vintage  
*Swiss alpine beef and foie gras, Rossini style, vintage port, fine herb salad* 79

④ 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)