

## COMPOSEZ VOTRE DÉJEUNER SELON VOTRE APPÉTIT

*Mix & match to your liking*

---

### MENU 69 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 79 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

---

- ✓ ⑩ **LA BETTERAVE DE GAIA** en duo de pommes, à l'avocat, herbes fraîches et sorbet à la moutarde verte  
*beetroot from Gaia with apple and avocado, fresh herbs, green mustard sorbet*
- ⑩ **LA DAURADE ROYALE** en tartare, aux herbes potagères et piment d'Espelette  
*Seabream tartar with cream cheese flavoured with Espelette pepper and aromatic herbs*
- LE FOIE GRAS DE CANARD** en mousse légère à l'abricot, amandes et verveine fraîche  
*duck foie gras mousse with apricots, almonds and fresh verveine*
- ✓ **LES PETITS POIS** en velouté soyeux mentholé, papeton de daïkon à la ricotta Suisse  
*garden peas in a silky velouté enhanced with mint, daikon ravioli with Swiss ricotta*

## LES PLATS

### Main courses

---

- ✓ **LE BLE FARRO** mitonné doucement aux carottes bigarrées, émulsion lactée au chèvre frais de Genève  
*farro wheat simmered with carrot, milky emulsion with fresh goat cheese from Geneva*
- LE LIEU JAUNE** de ligne aux brocolettis et coulis de livèche, condiment au citron jaune  
*wild pollock, brocolettis, lovage coulis, lemon condiment*
- ⑩ **L'AGNEAU DE L'ADRET** en déclinaison gourmande, poivrons marinés aux saveurs méditerranéennes  
*lamb declination from l'Adret, Mediterranean style marinated bell peppers*
- ⑩ **LE BOEUF DES ALPES SUISSE** le filet au poivre de malabar, pomme de terre fondantes et cébettes d'Hermance  
*Swiss alpine beef fillet with Malabar pepper, confit potatoes and spring onions from Hermance*

## LE FROMAGE ET LES DESSERTS ✓

### Cheese and Desserts

---

- LES FROMAGES** sélectionnés par nos soins  
*our cheese selection*
- LE CHOCOLAT** crémeux chocolat noir à l'anis vert, caramel onctueux à la fleur de sel et sablé cacao  
*chocolate custard flavored with green star anis, salted caramel and cocoa shortbread*
- LA FRAISE** biscuit moelleux à la vanille, mousse légère parfumée à la feuille de bergamote et miel  
*strawberry, soft vanilla cake, light mousse flavored with bergamot leaf and honey*
- ⑩ **GLACES ET SORBET DU JOUR**  
*assorted ice cream & sorbet of the day*