

LA CARTE DES PLATS EN PETITES PORTIONS DÉGUSTATION

Small plates

- 🍷 **LE CAVIAR IMPÉRIAL** de Sologne et le tourteau rafraîchi d'une gelée de homard
Sologne Imperial caviar and crab, refreshing lobster jelly 63
- 🍷 **LE POULPE** au coulis de ratatouille et olives noires, pommes fondantes aux appétits, citron vert et basilic
octopus, ratatouille coulis and black olives, confit potatoes with aromatic herbs, lime and basil 39
- ✓ **LES PETITS POIS** en velouté soyeux mentholé, papeton de daïkon à la ricotta Suisse
garden peas in a silky velouté enhanced with mint, daikon stuffed with Swiss ricotta 36
- 🍷 **LES GIROLLES** mitonnées au vin d'Arbois, oeuf de ferme de Lignon, galette de riz nacrée au Gruyère, Pata Blanca
yellow wine braised chanterelle mushrooms, sunny side up egg, rice with Gruyère, Pata Blanca ham 36
- LA LANGOUSTINE** en papillotes croustillantes au basilic d'Hermance
crispy langoustine papillotes with fresh basil from Hermance 42
- 🍷 **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 à la citronnelle avec une étuvée de fèves et petits pois, infusion de tagète au gin Morris
wild sea bass flavoured with lemongrass, fava beans, marigold and gin emulsion 48
- 🍷 **LE RIS DE VEAU SUISSE** artichauts poivrades farcis à la matignon de légumes, oignons nouveaux de Gaïa
Swiss sweetbread, stuffed baby artichokes, spring onions from Gaïa 48
- 🍷 **LA CAILLE** farcie de foie gras et caramélisée avec une pomme purée
foie gras stuffed and caramelised quail, potato 36
- 🍷 **L'AGNEAU DE LAIT** des Pyrénées, les côtelettes rôties, fine caillette, cannelloni de blettes
roasted suckling lamb chops from the Pyrenees, Swiss chard cannelloni 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

- ✓ ① **LA BETTERAVE DE GAIA** 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 28
- LA DAURADE ROYALE** en carpaccio aux apprêts et piment d'Espelette
sea bream carpaccio, aromatic herbs, Espelette pepper 39
- LE FOIE GRAS** de canard au torchon, marmelade de rhubarbe aux épices douces, brioche feuilletée
duck foie gras terrine cooked in a cloth, rhubarb chutney, flaky brioche 38
- 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 sarrasin de la famille Courtois
30 grammes of Imperial Sologne caviar, its condiments and buckweat blinis 139

LES PLATS

Main Courses

- ✓ **LES SPAGHETTIS** aux chanterelles étuvées, oeuf « à la coque sans coque », copeaux de Sbrinz
chanterelle mushrooms spaghetti, soft boiled egg, Sbrinz shavings 49
- ✓ **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 42
- ① **LA SOLE** entière de petit bateau « Belle Meunière », salpicon de légumes confits aux aromates
sole cooked meunière style, virgin sauce 79
- ① **LE BAR SAUVAGE** le filet à la citronnelle avec une étuvée de fèves et petits pois, infusion de tagète au gin Morris
wild sea bass flavoured with lemongrass, fava beans, marigold and gin emulsion 66
- ① **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
- ① **LA CAILLE** farcie de foie gras et caramélisée
foie gras stuffed and caramelised quail, potato purée 59
- ① **L'AGNEAU DE LAIT** des Pyrénées, les côtelettes rôties, fine caillette, cannelloni de blettes
roasted suckling lamb chops from the Pyrenees, 'caillette', Swiss chard cannelloni 66
- ① **LA CÔTE DE VEAU DE LAIT (POUR 2)** rôtie, aux «herbettes», giroles mitonnées et asperges vertes
roasted Swiss veal chop (for 2) served with chanterelle mushrooms, green asparagus, herbs and gravy 139
- ① **LE BŒUF DES ALPES 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

① 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)