

## MENU DÉCOUVERTE

En 3 services • 95

En 4 services • 125

### Trilogie d'amuse-bouche

---

#### *Seconde mise en appétit*

Pomme gaufrette, **morilles** & fève tonka

---

\***Perche Loë** en vapeur d'oseille, royale de petits pois, caviar de Frutigen & émulsion à l'ail noir

---

\***Œuf** fermier bio parfait en nid feuilleté & réduction d'épinards relevée au wasabi

---

\*\***Saumon** des Grisons en robe d'asperges vertes & fumet parfumé à l'orange sanguine

---

\*\*\***Fraises**, meringue & crème double

---

Cave à **mignardises**

## GRAND MENU

En 5 services • 150

### Trilogie d'amuse-bouche

---

#### *Seconde mise en appétit*

Tartare d'**omble** de Chamby, crème d'asperges & sablé ail des ours

---

\*Gravlax de **veau**, glace au fenouil, betterave rouge & pomme verte

---

\*Céleri en risotto, **morilles** & écume parfumée au vin jaune

---

\*\*Entrecôte de **bœuf** rassis, déclinaison d'épinards, consommé aux saveurs d'Asie & pain vapeur

---

\*\*\***Rhubarbe** pochée, crumble & crème vanille

---

\*\*\*Œuf surprise dans l'esprit de l'opéra

---

Cave à **mignardises**

## CARTE

Chariot de **fromages affinés**, tourte de seigle et amidonnier & pain aux fruits • 19

**Soufflé** à partager à la rhubarbe • 49  
(pour 2 personnes)

Les entrées, plats et desserts des menus sont disponibles séparément, à la carte :

\*Entrée • 28

\*\*Plat • 52

\*\*\*Dessert • 25

Nous proposons la même carte à vos **enfants**, en portions adaptées à leur appétit.

À votre demande, le personnel de service vous informe volontiers sur les mets qui peuvent déclencher des **allergies** ou **intolérances alimentaires**. Merci de les indiquer à la commande.

## MENU VÉGÉTARIEN

En 3 services • 95  
En 4 services • 125

### Trilogie d'amuse-bouche

---

#### Seconde mise en appétit

Pomme gaufrette, **morilles** & fève tonka

---

\***Œuf** fermier bio parfait en nid feuilleté  
& réduction d'épinards relevée au wasabi

---

\***Céleri** en risotto, **morilles** & écume  
parfumée au vin jaune

---

\*\*Pomme mousseline croustillante en robe de  
sésames, **asperges** vertes & émulsion  
parfumée à l'ail des ours

---

\*\*\***Fraises**, meringue & crème double

---

Cave à **mignardises**

## GRAND VÉGÉTARIEN

En 5 services • 150

### Trilogie d'amuse-bouche

---

#### Seconde mise en appétit

Pomme gaufrette, **morilles** & fève tonka

---

\***Œuf** fermier bio parfait en nid feuilleté  
& réduction d'épinards relevée au wasabi

---

\***Céleri** en risotto, **morilles** & écume  
parfumée au vin jaune

---

\*\*Pomme mousseline croustillante en robe de  
sésames, **asperges** vertes & émulsion  
parfumée à l'ail des ours

---

\*\*\***Rhubarbe** pochée, crumble  
& crème vanille

---

\*\*\***Œuf** surprise dans l'esprit de l'opéra

---

Cave à **mignardises**

## CARTE

Chariot de **fromages affinés**, tourte de seigle  
et amidonnier & pain aux fruits • 19

**Soufflé** à partager à la rhubarbe • 49  
(pour 2 personnes)

Les entrées, plats et desserts des menus sont  
disponibles séparément, à la carte :

\*Entrée • 28

\*\*Plat • 52

\*\*\*Dessert • 25

Les pains au levain et farines bio moulues sur meule de pierre, mignardises et chocolats sont confectionnés quotidiennement par **notre Boulangerie-Chocolaterie** située dans la même rue. Les ballons du moment, pour accompagner votre repas :  
Baguette ail des ours // Engrain (pauvre en gluten) // Epeautre tigré // Beurre noisette

Nous travaillons avec la **Ferme du Petit Noyer** à Suchy pour les farines bio, la **Laiterie de Pomy** pour les produits laitiers bio, divers maraichers pour les fruits et légumes bio et quelques producteurs locaux pour les œufs frais bio.  
Les fromages affinés sont le fruit d'une collaboration avec la maison **Sterchi**.

Les poissons sélectionnés proviennent de **lacs** ou **piscicultures suisses** et les viandes d'élevages **du pays**.