

INSPIRATION DU MARCHE MARKET INSPIRATION

Menu 4 plats
4-course menu
95

Menu 3 plats
3-course menu
80

Menu 2 plats
2-course menu
66

Plat du moment
Main course
44

Afin de rendre votre expérience encore plus belle, nous sommes à l'écoute de vos allergies alimentaires.

Merci de les indiquer à nos collaborateurs.

To make your experience even better, we listen to your food allergies.



Please indicate them to our staff.


Carte servie de 12h à 13h30 et de 18h30 à 21h30

Menu served from 12 a.m. to 1.30 p.m. and from 6.30 p.m. to 9.30 p.m.



Prix en francs suisses, tva incluse. Prices in Swiss francs, vat included.




FRAICHEUR ET TRADITION / STARTERS


  Asperges vertes et blanches d'Italie, sauce gribiche et copeaux d'asperges crus
Green & white asparagus from Italy, gribiche sauce & raw asparagus shavings
34

 Œuf suisse parfait au cresson, copeaux de cecina et bricelets aux noisettes du Piémont
Poached Swiss egg with watercress, shavings of cecina & bricelets with hazelnuts from Piedmont
28

 Tarte fine aux jeunes poireaux et caviar d'Aquitaine, chips de poireaux
Thin tart with young leeks & Aquitaine caviar, leek crisps
28




  Terrine de campagne de veau et porc suisse, chutney de pommes et salade doucette
Swiss veal country terrine, apple chutney & corn salad
24

   Salade printanière
Quinoas tricolore, salade doucette, radis, carottes, vinaigrette à l'huile de caméline bio
Spring salad
Tricolour quinoas, corn salad, radish, carrots, vinaigrette with organic camelina oil
22

 Velouté de petit pois et fèves, tartine de chèvre frais et pousses de petit pois
Pea and broad bean velouté, fresh goat cheese toast & pea sprouts
18

VEGETARIEN / VEGETARIAN

Linguine maison aux morilles fraîches
Homemade linguine with fresh morels
34

   Jardin de légumes, épinards et coulis d'artichaut
Vegetable garden, spinach & artichoke sauce
26

 Sans gluten Gluten free  Sans lactose Lactose free  Végétarien Vegetarian  Végétalien Vegan

LACS ET MER MEDITERRANEE / LAKES & MEDITERRANEAN SEA

🍷 Poisson du lac selon arrivage
Fish from the lake according to arrival
180gr. 54 130gr. 48

🍷🍷 Daurade de Méditerranée rôtie, endives caramélisée et pois chiche, vierge de légumes
Roasted Mediterranean sea bream, caramelized endive & chickpea, vegetables sauce
49

🍷 Filets de perches d'Irlande, sauce tartare, pommes allumettes et salade verte
Perch fillets from Ireland, tartare sauce, thin French fries & green salad
180gr. 44 130gr. 36

FERME ET ALPAGES / FARM & MOUNTAINS PASTURES

🍷 Filet de bœuf grillé, roses de pommes de terre et Pak Choi farci aux légumes, sauce au poivre
Grilled beef tenderloin, rosette potatoes & Pak Choi stuffed with vegetables, pepper sauce
200gr. 69 130gr. 54

🍷 Agneau des Dents du Midi en deux cuissons, haricots coco au citron confit maison et légumes confits
Two-cooked Dents du Midi lamb, coconut beans with homemade candied lemon & candied vegetables
59

🍷 Suprême de volaille suisse, duo de carottes et pommes de terre grenailles au persil, sauce morilles
Swiss poultry breast, duo of carrots & new potatoes with parsley, morel sauce
42

🍷 GOURMANDISES & PLAISIR / DELICACIES & PLEASURE

Fromages de notre Maître affineur
Cheeses from our cheese-maker
5pcs. 20 3pcs. 12

🍷 Café Gourmand
Pavlova au fruits rouges / forêt noire / fraise rhubarbe / glace yaourt
Delicacies
Pavlova with red fruits / black forest / strawberry rhubarb / yogurt ice cream
20

🍷 Damier de chocolat noir et lait, glace noisette
Checkerboard of dark and milk chocolate, hazelnut ice cream
16

🍷 Pavlova aux fruits rouges, glace vanille
Pavlova with red fruits, vanilla ice cream
16

🍷 Panna cotta façon « Forêt noire » et son sorbet cerise
« Black Forest » style panna cotta and cherry sorbet
16

🍷🍷🍷 Fraise et rhubarbe pochée à la vanille, sorbet fraise
Strawberry and rhubarb poached with vanilla, strawberry sorbet
16

NOS COMPOSITIONS DE GLACES / OUR ICE CREAM COMPOSITIONS

🍷 La Danemark / Denmark
Glaces vanille, sauce chocolat, chantilly et amandes cristallisées
Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream & crystallized almonds
14

Coupe café glacé / The iced coffee
Glaces moka, chantilly vanillée, streusel cacao et ristretto
Mocha ice cream, vanilla whipped cream, cocoa streusel & ristretto
14

🍷 Coupe Emotion / The Emotion
Glace vanille, sorbet fraise, fraises fraîches, chantilly et pistaches panés
Vanilla scoop, strawberry scoop, fresh strawberries, whipped cream & breaded pistachios
14

GLACES ET SORBETS ARTISANAUX, la boule / ICE CREAM & SORBETS, one scoop
5

🍷🍷 Glaces : vanille Bourbon, moka, chocolat, pistache, caramel, noix de coco et crème acidulée
Ice cream : Bourbon vanilla, mocha, chocolate, pistachio, caramel, coconut & sour cream

🍷🍷🍷 Sorbets : citron jaune, citron vert, fraise, framboise, cassis, mandarine, poire, et mangue
Sorbets : lemon, lime, strawberry, raspberry, blackcurrant, mandarin, pear & mango

🍷 Sans gluten Gluten free 🍷 Sans lactose Lactose free 🍷 Végétarien Vegetarian 🍷 Végétalien Vegan