

LA CARTE DE PRINTEMPS

LES ENTRÉES FROIDES

| | |
|---|-----------|
| ✓ Méli-mélo de salades - <i>Medley of salads</i> | CHF 18.00 |
| Sauce au choix : Française, italienne, huile d'olive & vinaigre balsamique, huile d'olive & jus de citron <i>Choice of salad dressing : French, Italian, olive oil & balsamic vinegar, olive oil & lemon juice</i> | |
| Craquelin de pommes de terre Rouleaux de saumon fumé à l'ail des ours & jeunes légumes fanes <i>Potato cracker Rolls of salmon smoked with wild garlic & tops of young vegetables</i> | CHF 25.00 |
| ✓ Gaspacho d'asperges vertes Crème fouettée, mélisse & fleurs de bourrache <i>Gaspacho of green asparagus Whipped cream, lemon balm & borage flowers</i> | CHF 19.00 |
| Œuf de poule bio servi mollet Biscuit comme une mousse, jeunes pousses de sakura & petits pois <i>Organic soft-boiled chicken egg Mousse-like biscuit, cherry blossom shoots & peas</i> | CHF 24.00 |
| Foie gras de canard mi-cuit Muscat, premières fraises & crumble <i>Semi-cooked duck foie gras Muscat, first strawberries of the season & crumble</i> | CHF 33.00 |

LES ENTREES CHAUDES

| | |
|--|-----------|
| Escalope de foie gras de canard Aumônière d'ananas caramélisés & sauce aigre-douce <i>Thin slice of duck foie gras Purse-shaped pancakes with caramelised pineapple & sweet and sour sauce</i> | CHF 32.00 |
| ✓ Soupe du jour - <i>Soup of the day</i> | CHF 15.00 |
| ✓ Velouté de petits pois nouveaux Emulsion de morilles & copeaux de vieux parmesan <i>Velouté of spring peas Morel emulsion & shredded aged parmesan cheese</i> | CHF 23.00 |
| ✓ Ravioli ronds aux asperges Crème acidulée, épinards & ricotta <i>Round ravioli of asparagus Sour cream, spinach & ricotta</i> | CHF 28.00 |
| " Langues d'oiseaux " comme un risotto Sot-l'y-laisse juste saisis, pleurotes & jus corsé <i>Risotto style orzo Lightly grilled chicken oyster meat, pleurote mushrooms & full-bodied gravy</i> | CHF 28.00 |
| Cromesquis de tourteau Pommes rattées au cœur coulant & gelée de dashi <i>Crab croquette Ratte potatoes & dashi broth jelly</i> | CHF 24.00 |

LES POISSONS

| | |
|--|-----------|
| Rougets Barbet de ligne Fine brunoise de légumes, encre de seiche & tomates confites <i>Line-caught red mullets Finely cut vegetables, cuttlefish ink & candied tomatoes</i> | CHF 44.00 |
| Pavé de cabillaud juste doré Croûte aux olives taggiasche & fine brandade <i>Lightly golden thick slice of cod Taggiasca olive crust & delicate brandade</i> | CHF 39.00 |
| Piperade de sole & calamars à la pancetta Negroni <i>Piperade of sole & squid with Negroni pancetta</i> | CHF 46.00 |
| Noix de Saint-Jacques au beurre demi-sel de Normandie Rondelles de boudin noir & lard " Golato Grotto " <i>Scallops with lightly salted Normandy butter Round slices of black pudding & "Golato Grotto" bacon</i> | CHF 47.00 |
| Filets de perche à la belle meunière Ecrasé de pommes de terre & petits légumes glacés <i>Belle meunière perch fillets Mashed potatoes & glazed vegetables</i> | CHF 44.00 |

LES VIANDES

| | |
|---|-----------|
| Entrecôte de bœuf rassie Pommes Duchesse & légumes printaniers <i>Mature rib steak Duchess potatoes & spring vegetables</i> | CHF 48.00 |
| Noix de veau dorée au sautoir Sauce crémeuse aux morilles & bouquet d'asperges <i>Veal cushion cooked in a pan until golden Creamy sauce of morel mushrooms & bunch of asparagus</i> | CHF 54.00 |
| Magret de canard rosé Chou farci aux champignons de Paris & cubes de lard de Colonnata <i>Pink duck breast Cabbage stuffed with mushrooms & cubes of Colonnata bacon</i> | CHF 43.00 |
| Souris d'agneau confite douze heures Fine purée de panais, asperges, fèves & chorizo ibérique <i>Lamb shank confit cooked for twelve hours Delicate purée of parsnips, asparagus, baby broad beans & Iberico chorizo</i> | CHF 39.00 |
| Bœuf: Suisse & Argentine Veau: Suisse & France Agneau: Australie & Nouvelle-Zélande Canard: France - Beef: Switzerland & Argentina Veal: Switzerland & France Lamb: Australia & New Zealand Duck: France | |

LES FROMAGES

| | |
|---|-----------|
| Assiette de fromages affinés de Suisse & d'ailleurs - <i>Plate of matured cheese from Switzerland & elsewhere</i> | CHF 14.00 |
|---|-----------|

LES DOUCEURS

| | |
|---|-----------|
| Fraises Gariguettes & crème de bourbon onctueuse Dacquoise de pistaches & sorbet artisanal à la rhubarbe <i>Gariguettes strawberries & smooth bourbon cream Dacquoise of pistachios & home-made rhubarb sorbet</i> | CHF 14.00 |
| Baba au Grand Marnier Confit d'agrumes & chocolat suisse Grand Cru Maracaïbo 65% <i>Grand Marnier baba Candied citrus fruits & Grand Cru 65% Maracaibo Swiss chocolate</i> | CHF 14.00 |
| Double crème de la Gruyère Dés de mangue en deux saveurs & meringue parfumée à l'eau de rose <i>Double cream from the Gruyère region Dices of mango with two flavours & rose water meringue</i> | CHF 14.00 |
| Mystère glacé à la liqueur de caramel beurre salé Gelée de cassis à la violette <i>Frozen dessert with liquor of salted caramel butter Blackcurrant jelly with violet</i> | CHF 12.00 |
| ✓ Proposition végétarienne - <i>Vegetarian option</i> Service & TVA 8% inclus - <i>All prices include service and VAT 8%</i> | |