



**LES
MONTAGNARDS**

DÉBUTER

LE CÉLERI

EN CRÈME CHAUDE
HUILE DE CAFÉ ET PIGNONS DE PINS TORRÉFIÉS
CROÛTONS ET OIGNONS FRITS
17.00

L'ŒUF DE LA FERME LA BELLE LUCE CUIT À 63°C

FRICASSÉE CRÉMEUSE DE TOPINAMBOURS AUX NOISETTES
CROUSTILLANT DE PAIN EN FRAÎCHEUR AROMATIQUE
ÉMULSION À LA TRUFFE
18.00

LE TATAKI DE THON

EN VINAIGRETTE JAPONNAISE PARFUMÉE AU GINGEMBRE
CRACKERS DE RIZ ET GOHA CRESS
22.00

LE FOIE GRAS

EN TATIN D'OIGNONS CARAMÉLISÉS
FINE SALADINE D'HERBES AROMATIQUES ET PICKLES
CAVIAR DE VINAIGRE BALSAMIQUE
24.00

POURSUIVRE

LE TARTARE

100% BŒUF SUISSE
FRITES DU LEMAN
180GR 41.00 - 220 GR 45.00

LE RISOTTO

AUX MORILLES
COPEAUX DE PARMIGIANO REGGIANO
CRESSONNETTES, CITRON CONFIT ET NOISETTES CONCASSÉES
36.00

LE FILET DE CANETTE

DÉCLINAISON DE BETTERAVES ET CÔTES DE BETTE
RIS BASMATI OU FRITES DU LEMAN
JUS AU VIN CUIT DE LA GRUYÈRE ET VINAIGRE DE CIDRE
44.00

LE FILET DE BŒUF ROSSINI

ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE ET TRUFFE
TEXTURES DE LÉGUMES D'HIVER ET POMMES DE TERRE RÔTIES
JUS DE VEAU
65.00

LES NOIX DE ST-JACQUES

DÉCLINAISON DE CHOUX FLEURS
RIS BASMATI OU FRITES DU LEMAN
BEURRE DE CRESSON
45.00

LES MORILLES FARCIES

LE CLIN D'OEIL DE MONSIEUR SUDAN
RIS BASMATI OU FRITES DU LEMAN
45.00

TERMINER

LA FRAÎCHEUR

NOUGAT GLACÉ À LA NOUGATINE ET PISTACHES CARAMÉLISÉE
GLACE AU MIEL
15.00

LE PAIN D'ÉPICES

PAIN CROUSTILLANT EN MOUSSELINE DE CANNELLE
GLACE PARFUMÉE AU GINGEMBRE
15.00

LE FONDANT

CHOCOLAT SAINT-DOMINGUE 70%
CROQUANTS DE CHOCOLAT ET CRÈME GLACÉE AUX MARRONS
15.00

LE FROMAGE

ASSIETTE DE GRUYÈRE AFFINÉ 26 MOIS ET VACHERIN D'ALPAGE
FRUITS ET CONDIMENTS
15.00

PROVENANCE

LE VEAU
SUISSE

LES OEUFS
SUISSE

LE BŒUF
SUISSE

CANARD
FRANCE

THON
PHILIPPINES