



**LES  
MONTAGNARDS**

# DÉBUTER

L'ASPERGE BLANCHE  
EN CRÈME CHAUDE  
POINTES CROQUANTES ET CRESSON  
18.00

L'ŒUF DE LA FERME LA BELLE LUCE CUIT À 63,2°C  
FRICASSÉE D'ASPERGES AU LARD DU VALAIS  
ÉMULSION AU VIN JAUNE DU JURA ET NOISETTES  
19.00

LE SAUMON DES ALPES SUISSES  
MARINÉ PAR NOS SOINS  
CRÈME ACIDULÉE ET SALADINE D'HERBES AROMATIQUES  
22.00

LE FOIE GRAS ET L'ANGUILLE  
FRÂICHEUR DE POMMES VERTES ET ROCHERS DE CUCHAULE  
CAVIAR DE HARENG FUMÉ ET PICKLES DE MOUTARDE  
24.00

# POUR SUIVRE

## LE TARTARE

100% BŒUF SUISSE

FRITES DU LÉMAN

180 GR 41.00 - 220 GR

45.00

## LE RISOTTO

PARFUMÉ AU CITRON VERT

ASPERGES, MORILLES ET CRESSONNETTES

36.00

## LE QUASI D'AGNEAU

DÉCLINAISON DE CAROTTES

RIZ BASMATI OU FRITES DU LÉMAN

JUS D'AGNEAU AU CUMIN DES PRÉS

44.00

## LA SUPÊME DE VOLAILLE PATTES NOIRES DE LA FERME LA BELLE LUCE

LÉGUMES DE PRINTEMPS EN TEXTURES

RIZ BASMATI OU FRITES DU LÉMAN

JUS DE VOLAILLE

43.00

## LE FILET DE SKREÏ

RÔTI AU BEURRE MOUSSEUX

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE ET LÉGUMES DE PRINTEMPS EN TEXTURES

BEURRE BLANC À L'ABSINTHE

41.00

## LES MORILLES FARCIES

RIZ BASMATI OU FRITES DU LÉMAN

45.00

# TERMINER

## LA CRÈME BRULÉE

PARFUMÉE AU ROMARIN ET SORBET AUX AGRUMES

15.00

## LA MERINGUE

CRÈME AUX DEUX CITRONS

CRUMBLE ET SORBET AU FROMAGE BLANC

15.00

## L'ENTREMET EXOTIQUE

EN DACQUOISE COCO

TARTARE DE MANGUE À LA CORIANDRE ET GLACE COCO

15.00

## LES FROMAGES

ASSIETTE DE GRUYÈRE AFFINÉ 26 MOIS ET VACHERIN D'ALPAGE

FRUITS ET CONDIMENTS

15.00

# PROVENANCES

LES OEUFS

SUISSE

LE SAUMON

SUISSE

LE FOIE GRAS

FRANCE

L'ANGUILLE

PAYS-BAS

LE BŒUF

SUISSE

L'AGNEAU

IRLANDE

LA VOLAILLE

SUISSE

LE SKREÏ

SELON ARRIVAGE

LE VEAU

SUISSE