



**LES
MONTAGNARDS**

DÉBUTER

LA FRAÎCHEUR D'ÉTÉ

SALADE DE PASTÈQUE ET TOMATES CŒUR DE BŒUF AUX OLIVES KALAMATA
CRÉMEUX DE FÊTA ET HERBES AROMATIQUES

18.00

L'ŒUF DE LA FERME LA BELLE LUCE CUIT À 63,2°C

CONFIT D'OIGNONS BLANCS AUX PISTACHES ET COPPA
ÉMULSION DE FAYA ET SHISO

19.00

LE CEVICHE DE BAR

EN BOUILLON DASHI PARFUMÉ AU GINGEMBRE ET AGRUMES
CRESS AROMATIQUES ET MELON GALIA

24.00

LA TERRINE DE FOIE GRAS

MARBRÉE AUX ABRICOTS ET NOISETTES
CHUTNEY ET PULPE DE LIVÈCHE

24.00

POURSUIVRE

LE TARTARE

100% BŒUF SUISSE

FRITES DU LÉMAN

180 GR 41.00 - 220 GR 45.00

LES LINGUINES AUX COQUILLAGES

PÂTES FRAÎCHES EN MARINIÈRE CITRONNÉE

SALICORNES IODÉES ET CRUMBLE DE PANKO

36.00

LA TAGGLIATA DE BOEUF

POMME DE TERRE RÔTIE AU FOUR ET CRÈME FRAICHE AUX HERBES

PANZANELLA AUX PARMESAN ET JUS DE VEAU AU VINAIGRE BALSAMIQUE

48.00

LE DUO DE COCHON IBÉRIQUE

CAVIAR D'AUBERGINES BRÛLÉES ET PIPERADE DE POIVRONS

PATATAS BRAVAS ET JUS DE COCHON AU MARTINI ROSSO

46.00

L'OMBLE

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE À L'HUILE D'OLIVES

TOMBÉE DE JEUNES ÉPINARDS ET VINAIGRETTE VIERGE AROMATIQUE

41.00

LES MORILLES FARCIES

RIZ BASMATI OU FRITES DU LÉMAN

45.00

TERMINER

LE RIZ AU LAIT

PARFUMÉ À LA VANILLE

CRUMBLE DE NOISETTES ET CAMEL À L'ORANGE

15.00

LA SOUPE DE MANGUES

RAVIOLE AUX DEUX CITRONS ET SORBET FROMAGE BLANC

15.00

LE BABA AU RHUM

MOUSSE À LA VERVEINE

CRÈME GLACÉE CHEESE CAKE

15.00

LES FROMAGES

ASSIETTE DE GRUYÈRE AFFINÉ 18 MOIS ET VACHERIN FRISÉ

FRUITS ET CONDIMENTS

15.00

PROVENANCES

LES OEUFS

SUISSE

LE BAR

GRÈCE

LE FOIE GRAS

FRANCE

LE COCHON

ESPANE

LE BŒUF

SUISSE

L'OMBLE

SELON ARRIVAGE

LE VEAU

SUISSE