



**LES
MONTAGNARDS**

DÉBUTER

LE POIREAU VINAIGRETTE

EN VINAIGRETTE D'ÉCHALOTES

GEL DE JAUNE D'ŒUF ET HADDOCK

19.00

L'ŒUF PARFAIT

EN CRÉMEUX DE TOPINAMBOURS

ÉMULSION DE LARD DE COLONATA ET MAGRET DE CANARD FUMÉ

21.00

LE CEVICHE DE THON

EN BOUILLON JAPONAIS PARFUMÉ

CRACKERS DE RIZ ET CONDIMENTS AROMATIQUES

25.00

LE FOIE GRAS DE CANARD

EN TRANSPARENCE DE MALVOISIE

BRIOCHE MAISON ET CONDIMENTS

27.00

POURSUIVRE

LE TARTARE

100% BŒUF SUISSE

FRITES DU LEMAN

180GR 41.00 - 220 GR 45.00

LES MORILLES FARCIES

RIZ BASMATI OU FRITES DU LÉMAN

45.00

LES NOIX DE ST-JACQUES

EN TEXTURES DE BETTERAVES ET CAROTTES

HOLLANDAISE DE CAROTTES AÉRÉE

48.00

LA BALLOTINE DE PINTADE

EN DÉCLINAISON DE LÉGUMES OUBLIÉS

JUS AU VIN JAUNE

42.00

LE FILET DE BŒUF

MILLES-FEUILLES DE POMMES DE TERRE

CÔTES DE BETTE VINAIGRÉES ET JUS DE VEAU TRUFFÉ

FOIE GRAS POÊLÉ SUPPLÉMENT 15.00

51.00

TERMINER

LA SALADE D'ORANGE

EN SIROP MIEL CANNELLE

CRÈME GLACÉE À LA FLEUR D'ORANGER ET CRESS AROMATIQUES

15.00

LE CHEESE CAKE

PARFUMÉ AU SIROP D'ÉRABLE

GLACE À LA CRÈME DE WHISKY

15.00

LA GAUFFRE

EN GANACHE CHOCOLAT FLEUR DE SEL

CRÈME GLACÉE AU DULCEY

15.00

LES FROMAGES

ASSIETTE DE GRUYÈRE AFFINÉ 26 MOIS ET VACHERIN FRUITÉ

FRUITS ET CONDIMENTS

15.00

PROVENANCES

LE THON

SELON ARRIVAGE

LE FOIE GRAS

FRANCE

LA PINTADE

SUISSE

LES ST-JACQUES

SELON ARRIVAGE

LE BŒUF

SUISSE

LE VEAU

SUISSE