



**LES  
MONTAGNARDS**

# DÉBUTER

## LE CHOU-FLEUR

RÔTI AU BEURRE MOUSSEUX

TABOULÉ DE CHOUX MULTICOLORES ET SABAYON AU ZAATAR

19.00

## L'ŒUF PARFAIT

RISOTTO DE CÉLERIS ET MOUSSE DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE

COPEAUX DE FOIE GRAS ET JUS DE CÉLERIS AU CAFÉ

25.00

## LA TRUITE DE MER

MARINÉE À L'ANETH ET VODKA

MOUTARDE, GEL DE YUZU ET SPONGE CAKE

25.00

## LE BAO BUNS

À LA POITRINE DE COCHON LAQUÉE

SALADE DE CHOUX FERMENTÉS

23.00

# POURSUIVRE

## LE TARTARE

100% BŒUF SUISSE  
FRITES DU LEMAN  
180GR 43.00 - 220 GR 47.00

## LES MORILLES FARCIES

RIZ BASMATI OU FRITES DU LÉMAN  
47.00

## LA SOLE MEUNIÈRE

POMMES BOUCHON EN MAYONNAISE CITRON PERSIL  
BIMIS ET BEURRE NOISETTE AUX AMANDES  
56.00

## LA CÔTE DE COCHON

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE FUMÉES  
ÉCHALOTES CONFITES AU VINAIGRE DE CIDRE ET JUS DE COCHON  
48.00

## LA SOURIS D'AGNEAU

COUSCOUS AUX FRUITS SECS, CITRON CONFIT ET OLIVES  
JUS AROMATIQUES ET YAOURT  
52.00

# TERMINER

## LA CRÈME BRULÉE

PARFUMÉE AU LAIT D'AMANDES  
SORBET AUX AGRUMES ET NOIX DE MACADAMIA CARAMÉLISÉES  
15.00

## L'ENTREMET CHOCOLAT

CRÉMEUX NOISETTE ET PAIN DE GÊNE  
SORBET CACAO  
15.00

## LE CHOUX CHANTILLY

SAUCE CARAMEL ET NOUGATINE  
GLACE VANILLE ET NOIX DE PÉCANS  
15.00

## LES FROMAGES

ASSIETTE DE GRUYÈRE AFFINÉ 26 MOIS ET VACHERIN FRUITÉ  
FRUITS ET CONDIMENTS  
15.00

# PROVENANCES

LA TRUITE DE MER  
SELON ARRIVAGE

LE FOIE GRAS  
FRANCE

LE COCHON  
SUISSE

LA SOLE  
SELON ARRIVAGE

LE BŒUF  
SUISSE

LE VEAU  
SUISSE

L'AGNEAU  
IRLANDE