

L'HIVER 2011-2012

	CHF
Compression de jeunes poireaux, pommes de terre et truffes noires à l'huile de noisettes	70
Aiguillettes de foie gras de canard aux noix et raisins, glacées au Porto Tawny	65
Pousses d'épinards à l'œuf cassé aux truffes noires	150
Bouchées de Saint-Jacques «label rouge de Normandie» rafraîchies au Champagne	90
Rouelles de homard bleu du Rocher de Fastnet aux artichauts violets et petits condiments	110
Cardons de Crissier aux truffes noires	110
Cubismes végétal de légumes d'hiver au gingembre et citron vert	55
Oursins de la mer Celtique à la coque, velouté anisé	90
Six huîtres «pousse en claire» de Marennes-Oléron tièdes au blanc de blancs à l'osciètre	140
Saint-Jacques de Normandie en coquilles au safran Mancha	90
Vapeur de sole de la Cotinière à la livèche	85
Teppan-Yaki de lotte aux endives de Penthérez	80
Dos de turbot de La Rochelle grillé, parfumé au citron de Menton	90
Poissons du Lac Léman en court-bouillon, velouté léger au Dézaley et cerfeuil (par pers.)	65
Queue de homard breton rôtie, mousseline de rattes aux truffes noires	140
Langoustines de Loctudy croustillantes au curry vert de Bangkok	100
Rognon de veau Bolo à la façon de Benjamin	70
Noix de ris de veau dorée au beurre, piquée aux truffes noires	100
Pieds de porc du Jura glacés au vieux Madère	110
Côtelettes d'agneau du Bourbonnais poêlées au serpolet	90
Bœuf Wagyu N° 9 à la plancha, jus corsé à l'huile de sésame	140
Poularde de Bresse «Miéral» au coulis de poireau truffé (2 pers.)	190
Caneton rouennais au citron bergamote (2 pers.)	160
Canard de Challans cuit rosé à la lie de Chambertin (2 pers.)	180
Fromages frais et affinés	29
Choix de pâtisseries	28
Sélection de fruits de saison au naturel	30
Glaces et sorbets du jour	27
Moelleux chocolat Maracaïbo au pamplemousse rose	32
Crumble de mandarine de Sicile en chaud-froid parfumé à la liqueur Napoléon	32
Tarte renversée aux pommes Boskoop, raisinée et crème double de Gruyère, glace à la vanille (2 pers.)	70
Feuilleté d'ananas Victoria poché au rhum Charrette	30
Marbré de pistaches caramélisées aux griottes de Fougerolles	32
Soufflé aux oranges Tarocco (2 pers.)	70

Pour les déjeuners du mardi au vendredi, nous vous suggérons un menu rapide à CHF. 185 (Certains produits rares pourraient malheureusement nous manquer).

LE MENU

Spéciale «Blanche d'Ancelin» de Marennes-Oléron rafraichies à l'osciètre

Aiguillettes de foie gras de canard aux figues et raisins, fine gelée au Porto Tawny

Cardons de Crissier aux truffes noires de Richerenches

Noix de Saint-Jacques de Dieppe en coquille
au Champagne rosé

Dos de turbot de la Rochelle grillé, parfumé au citron de l'Atlas

Court-bouillon de homard bleu du Rocher de Fastnet aux épices thaïes

Pied de porc du Jura glacé au vieux Madère

Fromages frais et affinés

Marbré de pistaches caramélisées
aux griottes de Fougerolles

Feuilleté d'ananas Victoria poché au rhum Charrette

Macarons, pâtes de fruits et chocolats pures origines

MENU

CHF. 360

Les compositions sont recommandées pour l'ensemble des convives de votre table.
Nos pains sont confectionnés de façon artisanale au levain naturel à chaque service par notre boulanger.

TVA 8% incluse.

L'HIVER
2011-2012

Yin et Yang de pommes vertes
à l'osciètre impérial

Ravioles végétales de céleri aux truffes noires du Périgord

Oursin de la mer Celtique à la coque
au fenugrec

Filet de bar de ligne de Cordouan coralline
jus iodé au blanc de blancs

Grosse langoustine de casier de Douarnenez croustillante
au curry de Bangkok

Caneton Rouennais cuit rosé
au citron Bergamote

Fromages frais et affinés

Noix de coco glacée aux fruits de la passion

Crumble de mandarine de Sicile en chaud-froid
parfumé à la liqueur Napoléon

Mignardises

MENU
CHF. 340