

LES FRUITS DE MER

|                                                                                                   |                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Huîtres creuses Fines de Claire Marennes-Oléron n° 2                                              | 6 pcs 45   12 pcs 85 |
| Oyster Fines de Claire Marennes-Oléron n° 2   rye bread   salted butter   lemon   shallot vinegar |                      |
| Salade océane aux agrumes   fruits de mer   saumon fumé   légumes croquants                       | 34                   |
| Ocean salad with citrus fruits   seafood   smoked salmon   crunchy vegetables                     |                      |
| Cocktail de crevettes “Calypso”                                                                   | 35                   |
| Shrimp cocktail   Calypso sauce                                                                   |                      |

POUR COMMENCER

|                                                                                        |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Mesclun de salade   croûtons (Végan)                                                   | 18 |
| Mesclun salad   croûtons                                                               |    |
| Crème Vichyssoise glacée   concombre   aneth (V)                                       | 19 |
| Vichyssoise cold cream soup   cucumber   dill                                          |    |
| Artichaut en barigoule   noisettes torréfiées   tuile à la lavande (Végan)             | 27 |
| Artichoke in barigoule sauce   roasted hazelnuts   lavender tuile                      |    |
| Cœuf mimosa à la provençale   crème d’algues   caviar d’aubergine (V)                  | 26 |
| Mimosa eggs à la provençale   seaweed cream   aubergine caviar                         |    |
| Soufflé au fromage en deux cuissons   sauce soubise   jeunes pousses (V)               | 29 |
| Twice-cooked cheese soufflé   soubise sauce   baby greens                              |    |
| Noix de St-Jacques façon Rossini   foie gras poêlé   jus de volaille truffé            | 41 |
| Scallops Rossini sytle   pan-fried foie gras   truffled poultry jus                    |    |
| Rillettes de truite fumée   courgette   aneth   gel de pomme                           | 32 |
| Smoked trout rillettes   zucchini   dill   apple gel                                   |    |
| Tartare de saumon à la Réunionnaise   mangue   citron vert   avocat   tuile de rougail | 34 |
| Salmon tartar Réunionnaise style   mango   lime   avocado   rougail tuile              |    |

Nous répondons volontiers à vos questions concernant les ingrédients et d'éventuels allergènes  
We will be happy to answer any question about our ingredients and possible allergens

Foie gras: France   Snails: France   Tripe: Switzerland   Beef: Switzerland   Duck: France  
Lamb: Ireland/UK   Oyster: France   Mussels: Netherland   Shrimp: Vietnam   Crayfish: France  
Tuna: Indian and Pacific Ocean   Salmon: Norway   Scallop: Japan   Razor clams: France  
Sea bass: Greece   Sole: Netherlands   Trout: Denmark   Caviar: Switzerland  
in cooperation with 

POUR SUIVRE

|                                                                                           |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 🌀 Lasagne de fricassée d'écrevisses   sauce Nantua   fève   kale   tomate                 | 46  |
| Crayfish fricassee lasagne   Nantua sauce   broad bean   kale   tomato                    |     |
| CHF 2 sont versés à la Genolier Foundation   CHF 2 are donated to the Genolier Foundation |     |
| Poêlée de moules couteaux en persillade   riz pilaf                                       | 48  |
| Razor clams   parsley   pilaf rice                                                        |     |
| Mi-cuit de thon rouge à la basquaise   poivrons   tomate   pommes de terre grenaille      | 49  |
| Basque style red tuna   peppers   tomato   grenaille potatoes                             |     |
| Sole meunière   fenouil safrané                                                           | 74  |
| Sole meunière   saffron fennel                                                            |     |
| Loup de mer entier cuit en croûte de sel   beurre blanc mélisse   pour deux convives      | 150 |
| Whole seabass baked in salt crust   melissa beurre blanc   for two persons                |     |
| Tripes de bœuf à la mode de Caen                                                          | 42  |
| Beef tripe Caen style                                                                     |     |
| Magret de canard à l'orange   mousseline de carottes   endives braisées                   | 48  |
| Duck breast with orange   carrot mousseline   braised endives                             |     |
| Filet d'agneau   panisse   fleur de courgette   fromage de chèvre   jus au romarin        | 57  |
| Lamb filet   panisse   courgette flower   goat cheese   rosemary jus                      |     |
| Entrecôte de bœuf « Swiss Black Angus » à l'échalote   écrasé de pomme de terre truffé    | 62  |
| « Swiss Black Angus » beef entrecote   shallot sauce   truffled potato mash               |     |

PLATS VÉGÉTARIENS

|                                                                                                |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Cassoulet végétan   haricots blancs   artichauts   tomates (Végan)                             | 39 |
| Vegan cassoulet   white beans   artichokes   tomatoes                                          |    |
| Tomate cœur de bœuf farcie   céréales   ratatouille   jus végétal au vinaigre d'épices (Végan) | 41 |
| Stuffed beef heart tomato   cereals   ratatouille   vegetable juice with spice vinegar         |    |
| Hachis parmentier   lentilles   avoine                                                         | 38 |
| Parmentier   potato mousseline   lentils   oats                                                |    |

ACCOMPAGNEMENTS

|                                                                                                                                                           |                           |   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---|
| Un accompagnement est inclus pour chaque plat. Accompagnement supplémentaire :<br>One side dish is included with each main course. Additional side dish : |                           | 9 |
| Mousseline de pomme de terre (V)                                                                                                                          | Pommes frites             |   |
| Potato mousseline                                                                                                                                         | French fries              |   |
| Ratatouille (Végan)                                                                                                                                       | Mesclun de salade (Végan) |   |
| Ratatouille                                                                                                                                               | Mesclun-salad             |   |