

LES FRUITS DE MER

Bisque de homard tartare de crustacés Hummerbisque Krustentiertartar	22
Huîtres creuses Fines de Claire Marennes-Oléron n° 2 Austern Fines de Claire Marennes-Oléron n° 2 Roggenbrot Salzbutter Zitrone Schalotten-Vinaigrette	6 pcs 45 12 pcs 85
Cocktail de crevettes "Calypso" Krevetten-Cocktail Calypso-Sauce	35

POUR COMMENCER

Salade de mâche vinaigre de Champagne et huile de noisettes croûtons (Végan) Nüsslisalat Champagner-Essig und Haselnussöl croutons	16
Quiche aux endives mimolette pistou (V) Quiche mit Chicorée Mimolette Pistou	21
Œuf bio parfait 64°C lentilles vertes du Puy crème fumée (V) Perfektes Bio-Ei 64°C grüne Linsen aus Le Puy geräucherte Crème	24
Soufflé au fromage en deux cuissons sauce soubise (V) Käsesoufflé in zwei Garstufen Soubise-Sauce	29
Noix de St-Jacques façon Rossini foie gras poêlé jus de volaille truffé Jakobsmuscheln Rossini-Art gebratene Gänseleber getrüffeltes Geflügeljus	41
Brandade de morue mousse de lait jeunes pousses tuile de pain Kabeljaubrandade Milchschaum junge Sprossen Brot-Tuille	32
Tartare de veau os à moelle pommes de terre vitelotte Kalbstartar Markknochen Vitelotte-Kartoffeln	39
Terrine de cerf noix de Grenoble coing confit céleri rémoulade Hirschterrine Walnüsse kandierte Quitte Sellerie-Remoulade	32

Nous répondons volontiers à vos questions concernant les ingrédients et d'éventuels allergènes
Für Fragen zu Ingredienzien und Allergenen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung

Kalb: Schweiz Rind: Schweiz Gänsestopfleber: Frankreich Hirsch: EU Fasan: Frankreich Schnecken: Frankreich
Lamm: Australien (*kann mit nicht-hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein*)
Lachs: Norwegen Seeteufel: Island Wolfsbarsch: Griechenland Seezunge: Niederlande
in Kooperation mit



POUR SUIVRE

🌀 Feuilleté d'escargots de Bourgogne en persillade salsifis crème d'ail	46
<i>Burgundischen Schnecken im Blätterteig Schwarzwurzeln Knoblauchcrème CHF 2 sont versés à la Genolier Foundation CHF 2 werden der Genolier Foundation gespendet</i>	
Encornet farci à la Sétoise aioli à l'encre de seiche salicorne	48
<i>Gefüllter Tintenfisch nach Setoise-Art Aioli mit Tintenfischtinte Seespargel</i>	
Blanquette de lotte moules crème au safran	49
<i>Seeteufel-Blanquette Miesmuscheln Safrancreme</i>	
Sole meunière fenouil safrané	74
<i>Seezunge Müllerin Art Safranfenchel</i>	
Loup de mer entier cuit en croûte de sel beurre blanc citronné pour deux convives	150
<i>Ganzer Wolfsbarsch in der Salzkruste gebacken Zitronen-Beurre blanc für zwei Personen</i>	
Rognons de veau sauce crémée à la moutarde en grain pommes de terre ratte	43
<i>Kalbsniere Rahmsauce mit körnigem Senf Rattankartoffeln</i>	
Suprême de faisan pomme confite mousseline de céleri à la cannelle	48
<i>Fasanenbrust kandierter Apfel Selleriemousseline mit Zimt</i>	
Filet d'agneau panisse courge doubearre trompette de la mort jus à la fève tonka	57
<i>Lammfilet Panisse Butternutkürbis Totentrompete Jus mit Tonkabohne</i>	
Entrecôte de bœuf « Swiss Black Angus » à l'échalote écrasé de pomme de terre truffé	62
<i>Entrecote vom «Swiss Black Angus»-Rind mit Schalotten getrüffelter Kartoffelstampf</i>	

PLATS VÉGAN

Choux vert farci quinoa champignons bruns béchamel au lait d'amande (Végan)	39
<i>Gefüllter Grünkohl Quinoa braune Champignons Mandelmilch-Bechamel</i>	
Chou-fleur rôti thym citronné polenta maïs grillé (Végan)	37
<i>Gebratener Blumenkohl Zitronenthymian Polenta gerösteter Mais</i>	
Risotto de gruau d'épeautre champignons des bois châtaignes (Végan)	41
<i>Risotto aus Dinkelgriss Waldpilze Kastanien</i>	

ACCOMPAGNEMENTS

Un accompagnement est inclus pour chaque plat. Accompagnement supplémentaire :	9
<i>Bei jedem Hauptgericht ist eine Beilage inklusive. Zusätzliche Beilage :</i>	
Mousseline de panais & pomme de terre (V)	Pommes frites
<i>Pastinaken- & Kartoffelmousseline</i>	
<i>Pommes frites</i>	
Carottes Vichy (V)	Mesclun de salade (Végan)
<i>Vichy-Karotten</i>	
<i>Grüner gemischter Salat</i>	