

LES FRUITS DE MER

Huîtres creuses Fines de Claire Marennes-Oléron n° 2	1 pcs 8
Oyster Fines de Claire Marennes-Oléron n° 2 rye bread salted butter lemon shallot vinegar	
Carpaccio de poulpe vinaigrette au citron ciboulette	25
Octopus carpaccio lemon vinaigrette chives	
Cocktail de crevettes « Calypso »	35
Shrimp cocktail Calypso sauce	

POUR COMMENCER

Asperges blanches du pays sauce hollandaise	24 42
White asparagus hollandaise sauce	
avec duo de jambon cru et cuit	32 49
With duo of cooked and raw ham	
Crème d'asperges blanches	19
White asparagus cream soup	
Salade de dent-de-lion œuf dur croûtons	19
Dandelion salad hard boiled egg croutons	
Omble chevalier gravlax salade de lentilles du Puy vinaigrette aux champignons	21
Arctic char gravlax Puy lentil salad mushroom vinaigrette	
L'œuf bio mollet frit caviar d'aubergine jeunes pousses	22
Fried soft-boiled bio egg eggplant caviar young leaves	
Terrine de foie gras brioche betterave confiture d'échalotte	35
Foie gras terrine brioche beetroot shallot jam	
Noix de St-Jacques poêlées foie gras poêlé jus de volaille truffé	41
Pan-fried scallops seared foie gras truffled poultry jus	

PLATS VÉGÉTARIEN | VÉGAN

Cassolette d'asperges blanches morilles riz pilaf	39
Cassolette of white asparagus morels pilaf rice	
Vol-au-vent champignons des bois herbes fraîches	39
Vol-au-vent puff pastry wild mushrooms fresh herbs	
CHF 2 sont versés à la Genolier Foundation CHF 2 is donated to the Genolier Foundation	
Bourguignon de légumes émulsion coriandre & citron vert mousseline de pommes de terre	39
Bourguignon of vegetables coriander & lime emulsion potato mousseline	

POUR SUIVRE

Crozets crevettes salicorne bisque		53
Crozets pasta prawns samphire bisque		
Steak de thon mi-cuit haricots verts aux amandes sauce vierge à la coriandre		57
Semi-cooked tuna steak green beans with almonds coriander sauce vierge		
Sole meunière fenouil à l'orange		68
Sole meunière Fennel with orange		
Loup de mer entier cuit en croûte de sel beurre blanc citronné	800g	160
Whole seabass baked in salt crust lemon beurre blanc pour deux convives / serves two		
Suprême de poularde jaune purée de maïs crumble de popcorn jus de volaille au romarin		53
Corn-fed chicken supreme corn purée popcorn crumble poultry jus with rosemary		
Ris de veau moutarde de Meaux Pommery oignon caramélisé millefeuilles de pommes de terre		48
Veal sweetbreads Pommery Meaux mustard caramelised onion potato millefeuilles		
Navarin d'agneau légumes racines mousseline de pommes de terre		48
Lamb ragout root vegetables potato mousseline		
Entrecôte «Swiss Black Angus» beurre maître d'hôtel pommes frites	200g	75
Rib steak "Swiss Black Angus" maître d'hôtel butter French fries		
Entrecôte double «Swiss Black Angus» beurre maître d'hôtel pommes frites	400g	150
Double rib steak "Swiss Black Angus" maître d'hôtel butter French fries pour deux convives / serves two		

ACCOMPAGNEMENTS

Accompagnement supplémentaire Additional side dish		9
Mousseline de pommes de terre	Pommes frites	
potato mousseline	French fries	
Epinards	Mesclun de salade	
Spinach	Mixed green salad	

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

- Vegetarian
- Vegan
- Glutenfree
- Lactosefree

Bread: Switzerland Veal: Switzerland Beef: Switzerland Foie Gras: France Lamb: United Kingdom Duck: France Chicken: France
Arctic char: Switzerland Sea bass: Greece Sole: Netherlands Tuna: Indian Ocean Scallop: Northwest Pacific FAO 61 Oyster: France
Octopus: Italy