

PREMIEREMENT

CHF

LES NOIX DE COQUILLES SAINT JACQUES SNACKÉES À LA PLANCHA, 52  
TOPINAMBOURS, LARD COLONA ET GRANNY SMITH.

LE HOMARD BLEU DE BRETAGNE EN RAVIOLE, CHOU PACK CHOÏ 48  
BOUILLON THAÏ.

LE FOIE GRAS DU SUD OUEST EN FINE ROYALE, JUS DE RAISIN « BACO » 49  
MAGRET DE CANARD FUMÉ.

LES LANGOUSTINES D'ÉCOSSE, EN BLEUTÉ D'ARTICHAUT À LA GRECQUE, 52  
MAYONNAISE À LA CORIANDRE DES JARDINS, RÉDUCTION DE CUISSON.

LE FAMEUX RISOTTO CARNAROLI CUISINÉ « ALL ONDA » AUX TRUFFES NOIRES 59  
SAUCISSON VAUDOIS DE TRADITION, JUS DE RÔTI INFUSÉ AU BASILIC.

DEUXIEMEMENT

LA BARBUE EN PAVÉ CUITE À T° DOUCE , MAKI DE CHOU VERT 64  
NAGE D'AGRUMES.

LA VOLAILLE FERMIÈRE FARCIE AUX DERNIERS CHAMPIGNONS 65  
POLENTA INTÉGRALE AUX CÈPES, JUS INFUSÉ À LA SARIETTE.

LA SELLE DE CHEVREUIL D'ALLEMAGNE EN CROÛTE DE CHÂTAIGNE 74  
COURGES, CROMESQUIS CHÂTAIGNE, JUS INFUSÉ À LA MOUTARDE DE BÉNICHON.

LA LOTTE EN MÉDAILLON RÔTIE , PALET DE POMME DE TERRE GLACÉ 59  
CÉBETTES ET OLIVES , SAUCE LÉGÈRE AU CHORIZO.

( IL SE POURRAIT QU'UN PRODUIT VIENNE À NOUS MANQUER FAUTE D'ARRIVAGE)

FINALEMENT

CHF

LE MONT BLANC AU MARRON ET AU CASSIS 26  
CRÈME GLACÉE AUX MARRONS.

LE DURIAN EN SOUFLÉ CHAUD, 26  
SORBET À LA BANANE / MANGUE.

LA SPHÈRE AU CHOCOLAT 70% / CRÈME BRÛLÉE ET VANILLE DE TAIHITI 26  
GLACE VANILLE / TONKA.

COUPELLE EN « BELLE VUE » AUTOUR DES AGRUMES 32  
CRÈMEUX CITRON, CRUMBLE ET CRÈME GLACÉE À LA MASCARPONE/ORANGE.

RECTANGULAIRE DE PAIN DE GÈNES AU JACQUIER ET ANANAS 31  
CITRON ET POIVRE DE TASMANIE, GLACE AU PERSIL ASIATIQUE.

ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBETS DU MOMENT DE NÔTRE PÂTISSIER. 24

CHARIOT DE FROMAGES DE NOTRE SÉLECTION DÈS 18 CHF  
ACCOMPAGNEMENTS.

NOS POISSONS SONT PÊCHÉS DANS L'OcéAN ATLANTIQUE, LA MANCHE, LA MÉDITERRANÉE, LE LAC LÉMAN  
NOS VIANDES SONT DE PROVENANCE SUISSE ET EUROPÉENNE.

SUGGESTION DU JOUR (LE PLAT) 35 CHF

59 CHF: ENTRÉE-PLAT

55 CHF: PLAT-DESSERT

69 CHF: ENTRÉE / PLAT / DESSERT

95 CHF (MENU/1 VERRE DE VIN PAR PLAT/CAFE/1/2 MINÉRALE)

CE MENU EST SERVI AU DÉJEUNER UNIQUEMENT ET CHANGE REGULIEREMENT.

## MENU DÉCOUVERTE

POUR PATIENTER.. UNE MISE EN BOUCHE

LE HOMARD BLEU DE BRETAGNE EN RAVIOLE, CHOU PACK CHOÏ  
BOUILLON THAÏ.

LES NOIX DE COQUILLES DE SAINT JACQUES SNACKÉES À LA PLANCHA, TOPIMAMBOURS  
LARD DE COLONA ET GRANNY SMITH.

LE FAMEUX RISOTTO CARNAROLI CUISINÉ « ALL ONDA » AUX TRUFFES NOIRES  
SAUCISSON VAUDOIS DE TRADITION, JUS DE RÔTI INFUSÉ AU BASILIC.

LA LOTTE EN MÉDAILLON RÔTIE , PALET DE POMME DE TERRE GLACÉ  
CÉBETTES ET OLIVES , SAUCE LÉGÈRE AU CHORIZO.

LA VOLAILLE FERMÈRE FARCIE AUX DERNIERS CHAMPIGNONS  
POLENTA INTÉGRALE AUX CÈPES, JUS INFUSÉ À LA SARIETTE.

CHARIOT DE FROMAGES DE NOTRE SÉLECTION,  
ACCOMPAGNEMENTS.

LE DURIAN EN SOUFFLÉ CHAUD,  
SORBET À LA BANANE / MANGUE.

PLAISIRS SUCRÉS DAVID TARNOWSKI.

198 CHF

AVEC NOTRE SOMMELIER, OPTEZ POUR UN ACCORD METS / VINS : 70 CHF

## MENU TRIO

(ENTRÉE/PLAT/DESSERT)

SUR LA BASE DU MENU PLAISIR  
(SAUF LES VENDREDIS ET SAMEDIS SOIR)

98 CHF

## MENU D'AUTOMNE

POUR PATIENTER.. UNE MISE EN BOUCHE

LE FOIE GRAS DU SUD OUEST EN FINE ROYALE, JUS DE RAISIN ROUGE « BACO »  
MAGRET DE CANARD FUMÉ.

LA BARBUE EN PAVÉ CUITE À T° DOUCE , MAKI DE CHOU VERT  
NAGE D'AGRUMES.

LA SELLE DE CHEVREUIL D'ALLEMAGNE EN CROÛTE DE CHÂTAIGNE  
COURGES, CROMESQUIS CHÂTAIGNE, JUS INFUSÉ À LA MOUTARDE DE BÉNICHON.

COUPELLE EN « BELLE VUE » AUTOUR DES AGRUMES  
CRÈMEUX CITRON, CRUMBLE ET CRÈME GLACÉE À LA MASCARPONE/ORANGE.

158 CHF

178 CHF (AVEC FROMAGES)

208 CHF AVEC 1 ACCORD DE VIN POUR CHAQUE PLAT

238 CHF (LE COMPLET)

## MENU PLAISIR

4 PLATS

118 CHF

JE RECOMMANDE VIVEMENT UN MENU POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES D'UNE MÊME

TABLE

DAVID TARNOWSKI, AVEC VOTRE COMPRÉHENSION.

TOUS LES PRIX DE LA CARTE SONT SERVICE ET TVA INCLUS