



MENU DE LA SEMAINE *

Une entrée et un plat principal au choix, parmi notre menu de la semaine

A starter and a main course of your choice, from our week's menu

* Servi le midi uniquement / *Served only at lunch*

POUR COMMENCER

TO START

	Entrée Starter	Plat Main dish
 Velouté de cèpes, noisettes du Piémont  et confit de cèpes, émulsion café <i>Porcini mushroom velouté, Piedmont hazelnuts and confit porcini, coffee emulsion</i>	13.-	
 Poireau grillé, beurre d'algues, croustillant de pain noir  et bouillon de coquillages émulsionné <i>Grilled leek, seaweed butter, crunchy black bread and emulsified shellfish broth</i>	13.-	
 Foie gras poêlé, éclats de pistache, pulpes de courge et girolles en pickles, jus corsé <i>Seared foie gras, pistachio flakes, pumpkin and pickled girolle mushrooms, jus</i>	24.-	
Truite du Jura en gravelax, yaourt fumé, betterave et gel acidulé <i>Jura trout gravlax, smoked yoghurt, beetroot and tangy jelly</i>	19.-	
 Tataki de bœuf en salade et enoki marinés <i>Tataki of beef in salad and marinated enoki</i>	18.-	32.-
Salades Tiffany : <i>Tiffany salads</i>		
 Champignons de saison, lollo rossa et batavia,  vinaigrette aux oignons doux et sésame <i>Seasonal mushrooms, lollo rossa and batavia, onions and sesame vinaigrette</i>	19.-	31.-
Gambas et chips de saumon, mesclun et vinaigrette au yuzu <i>Prawn and crispy salmon, mixed salad and yuzu vinaigrette</i>	18.-	31.-

POUR CONTINUER

TO CONTINUE



✓ Assiette végétale du moment <i>Seasonal vegetable dish</i>	30.-
🌿 Coquillettes comme chez maman <i>Macaroni just like Mom's:</i>	
Saumon / aneth / crème <i>Saumon / dill / cream</i>	29.-
Jambon prestige / parmesan / crème aux oignons doux <i>Prestige ham / parmesan / onion cream</i>	27.-
🌿 Quenelle de brochet du Lac, pousses d'épinard et champignons boutons, sauce homardine <i>Quenelle of pike from lake, spinach and button mushrooms, lobster sauce</i>	35.-
🌿 Poisson du marché : cocos de Paimpol glacés, Pimientos del piquillo, herbes fraîches et croustillant de pain <i>Fish of the day: glazed coco de Paimpol beans, Piquillo chili, fresh herbs and toast</i>	39.-
Ris de veau croustillant, espuma de pommes de terre et cèpe confit <i>Crispy sweetbread, potato espuma and confit porcini</i>	39.-
🍖 Dos de chevreuil rôti aux baies, courges et salsifis, sauce bordelaise <i>Roasted roe venison and berries, pumpkin and salsify, bordelaise sauce</i>	49.-
Côte de veau 250g, pommes de terre grenaille et légumes grillés, jus court <i>Veal chop 250g, grenaille potatoes and grilled vegetables, jus court</i>	56.-


Nos viandes sont d'origine : Suisse, France ou Irlande
Meat origins: Switzerland, France or Ireland

Nos poissons sont d'origine : Atlantique Nord Est
Fish origins: North East Atlantic




POUR TERMINER

TO FINISH



 Tarte Tatin <i>Tatin tart</i>	17.-
Salade de fruit frais, sirop infusé selon nos envies <i>Fresh fruit salad, syrup infused to our taste</i>	15.-
Dessert du Jour <i>Dessert of the day</i>	9.-
Café ou thé gourmand <i>Gourmet coffee</i>	9.-
Sélection de Fromage et moutarde de Bénichon <i>Selection of cheeses, Bénichon mustard</i>	17.-

Carte proposée par Jean-Briac Monboussin, Chef de cuisine
Menu by chef Jean-Briac Monboussin

 Recette végétarienne / *vegetarian dish*
 Recette avec gluten / *recipe with gluten*
 Recette avec fruits à coque / *recipe with nuts*

CHF - Service et T.V.A à 7.7% inclus
Prices include service and 7.7% VAT