



ENTRÉES STARTERS

Sandre d'alpage et truite arc-en-ciel marinés au thé sencha et sakura
condiment rhubarbe

Alpine pike perch and rainbow trout marinated in sencha tea and sakura
rhubarb condiment

59.-

Œuf parfait de la ferme La Prairie aux chanterelles
macaroni et roquette acidulée

Parfait La Prairie farm egg with chanterelle mushrooms
macaroni and acidulous rockett

45.-

Tomates, cerises, des Jardins de Trajets
Tomatoes, cherries, from Jardins de Trajets

60.-

Provenances / Origins

Sandre, Truite / Suisse
Œuf de poussine / Suisse
Tomates, cerise / Suisse-France
Pikeperch, Trout / Swiss
Poussine egg / Swiss
Tomato, cherry / Swiss-France



POISSONS FISH

Omble chevalier du Beaufortin au cresson et coquillages
agnolotti à la brousse

Beaufortin artic char with watercress and shellfishes
brousse cheese agnolotti

68.-

La pêche du lac Léman en quenelles estivales
barigoule d'artichauts violets parfumés au Champagne
Leman lake fishing summer dumplings
barigoule of purple artichokes scented with Champagne

62.-

Bar de ligne en écailles grillées, saveurs du sud
bouillon safrané
Line-caught sea bass with grilled scales, southern flavors
safron broth

115.-

Provenances / Origins

Omble chevalier / France
Féra, Écrevisses / Suisse, France
Bar / France
Artic char / France
Fera, Crayfish / Swiss, France
Sea bass / France



VIANDES MEATS

Autour de l'agneau d'Appenzell
taboulé de quinoa à l'ail noir de Montreux, jus à l'origan
Around the lamb of Appenzell
quinoa tabbouleh with black garlic from Montreux, oregano jus

91.-

Tomahawk de veau Suisse
financier d'haricots verts et abricots rôtis, jus parfumé à l'amande
Swiss veal tomahawk
financier of green beans and roasted apricots, almond scented jus

135.-

Volaille de Jussy confite aux citrons et mousserons
jus minute
Jussy poultry confit with lemons and mousseron mushrooms
minut jus

84.-

Provenances / Origins

Agneau / Suisse
Veau / Suisse
Volaille / Suisse
Lamb / Swiss
Veal / Swiss
Poultry / Swiss



FROMAGES CHEESES

Sélection de trois fromages à choisir sur notre chariot
Selection of three cheeses of the trolley

18.-

Chariot de fromages affinés
Ripened cheese trolley

24.-

DESSERTS by Didier Steudler

Millefeuille minute
vanille Grand Cru de Bora-Bora
Minut millefeuille
vanilla Grand Cru of Bora-Bora

25.-

Meringue, double crème de la Gruyère au citron noir de Mr. Eddy
sorbet basilic
Meringue, double cream from Gruyere and black lemon by Mr. Eddy
basil sorbet

26.-

Tarte soufflée au chocolat Villars Acaïou 70%
Villars Acaïou 70% chocolate soufflé tart

26.-

Texture de fraises mara des bois
huacatay genevois
Texture of mara des bois strawberries
geneva huacatay

25.-



SUGGESTION DU CHEF

Sandre de Susten comme un aïoli
maraîcher de petits légumes debout
Susten pike perch like an aioli
standing small vegetables market gardener

78.-

Provenances / Origins

Sandre, Truite / Suisse
Pikeperch, Trout / Swiss