

“I farfai del me  
stomic iè al ragù”



## FANTASIES DE LA MAISON

Saumon suisse mi-cuit avec caviar, myrtilles  
et mayonnaise à la citronnelle

CHF 26.-

\*\*\*

“Trio de pommes de terre”; gnocchi au safran,  
mousse de pommes de terre douce  
et poudre de pomme de terre violette

CHF 22.-

\*\*\*

*La fantaisie du chef*

\*\*\*

*Duo de pigeon, artichaut de Jérusalem, endive Belge  
blanchie, coulis de grenade et fenouil sauvage*

CHF 44.-

\*\*\*

*Une douce surprise*

\*\*\*

Tartelette au thé matcha avec couple  
de chocolat et poudre d'or

CHF 12.-

*Menu complet CHF 98.-*



*“La cuisine c’est un art qui, pour ne  
pas s’abatardir, a besoin de fantaisie,  
d’un petit grain de folie.”*

Yves Courrière

# HUMILITÉ REVISÉ

“Pappa al pomodoro”  
avec huile de basilic

CHF 16.-

\*\*\*

Risotto crémeux avec tripes  
et poivrons marinés

CHF 19.-

\*\*\*

Turbot Fish & Chips

CHF 42.-

OU

Boulettes de viande sur crème  
de chou-fleur et courgettes croustillantes

CHF 38.-

\*\*\*

Gâteau au yogourt et aux carottes

CHF 12.-

Menu complet CHF 84.-



La pappa al pomodoro est un plat “pauvre” de la cuisine toscane. Née comme un moyen de réutiliser le pain rassis. Malgré ses ingrédients d’origine modeste , grâce à la touche de nos chefs, la pappa al pomodoro devient un plat exquis.

*“La bonne cuisine est honnête, sincère et simple.”*

De Elisabeth David

*Cuisiner, c'est donner  
une saveur à l'amour!*

Carpaccio de betterave rouge, parfait  
au mascarpone et bergamote confite

*CHF 16.-*

\*\*\*

Tagliolino à l'ail sauvage, feuilles de navet  
et fèves croustillantes

*CHF 21.-*

\*\*\*

Asperges à l'avoine, sauce hollandaise  
au curry froide et crème d'avocat

*CHF 34.-*

\*\*\*

Tarte au citron avec crumble au cacao  
et de la poudre de réglisse

*CHF 12.-*

*Menu complet CHF 78.-*

DU JARDIN



À L'ASSIETTE





*Quelque soit le probleme,  
la solution est au restaurant*

Perche de lac mariné avec des légumes  
*CHF 21.-*

Linguine au homard  
*CHF 38.-*

Bar en croûte de sel avec sauce  
méditerranéenne, pommes de terre  
et des légumes  
*55 CHF par personne / minimum 2 personnes*

Tartare de bœuf préparé à table et servi  
avec des pommes de terre en allumettes  
*CHF 48.-*

“Oreilles d’éléphant” avec salade de roquette  
et tomates cerises confites  
*CHF 48.- par personne / minimum 2 personnes*

Gâteau au chocolat avec un cœur sombre  
*CHF 12.-*

Attention le chocolat  
fait rétrécir les jeans!



Tartelette au thé matcha avec couple  
de chocolat et poudre d'or  
*CHF 12.-*

Gâteau au yogourt et aux carottes  
*CHF 12.-*



Tarte au citron avec crumble au cacao  
et de la poudre de réglisse  
*CHF 12.-*

Gâteau au chocolat avec un cœur sombre  
*CHF 12.-*

## FANTASIES DE LA MAISON

Avec ce menu, nous avons voulu mettre en avant les produits et les producteurs locaux. Ces attentions sont le point de départ d'une expérience qui s'étend de la gastronomie à ce que la région a à offrir dans de nombreux domaines. Pour nous, chefs, l'utilisation d'ingrédients à 0 km est un défi qui nous pousse à sélectionner des ingrédients de qualité supérieure, dans un souci de durabilité environnementale.

## HUMILITE REVISEE

Ce menu veut souligner l'importance de la nourriture, et mettre en avant des ingrédients qui sont souvent sous-estimés et ignorés. Les matières premières dites "pauvres" donnent vie à des plats délicieux et surprenants lorsqu'elles sont préparées avec passion et sagesse par des chefs qui savent les mettre en valeur comme elles le méritent.

# PHILOSOPHIE

## MENU CLASSICI

Depuis la nuit des temps, les êtres humains se sont transmis de génération en génération toutes les formes de savoir, y compris l'art culinaire. Dans notre menu de classiques, vous trouverez une partie de cet héritage "volé" à ceux qui nous ont précédés sur le territoire et combiné avec nos expériences personnelles et notre passion.

## DU JARDIN A L'ASSIETTE

Nombreuses sont les personnes qui, pour diverses raisons, optent pour un régime végétarien. En apparence, cela peut sembler beaucoup de choses à abandonner, mais en réalité, cela ouvre un monde d'opportunités, de surprises et de friandises.