



## SUGGESTIONS DE MIDI

## PROPOSITIONS DU CHEF

### ENTRÉES

SALADE VERTE, JEUNES POUSSÉS &  
VINAIGRETTE AUX HERBES FRAÎCHES

ou

L'INCOUNTURNABLE TARTARE DE SAUMON À  
LA MANGUE ET FRUITS DE LA PASSION RELEVÉ  
AU WASABI & AVOCAT

ou

FENOUIL CONFIT AU SAFRAN ET GINGEMBRE  
PARFUMÉ À L'ANETH & CRÈME À LA HARISSA

ou

VELOUTÉ DE CHÂTAIGNES, CHANTILLY À LA  
CANNELLE & PAIN D'ÉPICES CROUSTILLANT

### PLATS

CIVET DE CERF EN SAUCE FAÇON GRAND  
VENEUR, LÉGUMES D'AUTOMNE & GNOCCHI DE  
POLENTA

ou

NOIX DE SAINT-JACQUES POÊLÉES À LA CRÈME  
DE BUTTERNUT, CHORIZO IBÉRIQUE & RIZ  
BASAMTI

ou

POULPE GRILLÉ À LA PLANCHA, PURÉE DE  
POIS CHICHES RELEVÉE AU PIMENT  
D'ESPELETTE & SAUCE VIERGE AU CITRON  
VERT

ou

TAGLIATELLES FRAÎCHES À LA CRÈME DE  
MORILLES, FÈVES D'EDAMAME & HUILE DE  
TRUFFE BLANCHE

### DESSERTS

PROPOSITION DU MOMENT

ou

BOULE DE GLACE AU CHOIX

ENTRÉE + PLAT	29.-
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	34.-
ENTRÉE	8.-
PLAT	24.-
DESSERT	7.-

Entrée / Plat

FILET DE PERCHES DU LÉMAN 28.- / 49.-  
& CHAMPIGNONS DE PARIS

Carpaccio de champignons bruns légèrement  
saisis, perches du Lac Léman & beurre monté à la  
noisette

TARTARE DE CHEVREUIL & 28.- / 49.-  
MOUTARDE AU MIEL

Tartare de chevreuil tranché au couteau, datte,  
cranberry aux éclats de noisettes torréfiées &  
mayonnaise aux graines de moutarde et miel  
des Alpes

BURGER D'AUTOMNE & 32.-  
CRANBERRIES

Steak haché de cerf grillé, lard de sanglier, confit  
d'oignons rouges au soja, cheddar et ketchup de  
cranberries au sirop d'érable, pain brioché &  
pommes frites

NOIX DE SAINT-JACQUES & 26.- / 47.-  
TRUFFES DU PÉRIGORD

Noix Saint Jacques poêlées au beurre à la fleur de  
sel de Guérande, mousseline de panais vanillée,  
poires et chanterelles & crème aux truffes

TAGLIATELLES AUX TRUFFES & 45.-  
CHAMPIGNONS

Tagliatelles fraîches crémeuses aux truffes du  
Périgord, champignons de Paris & jeunes pousses

FONDUE CHINOISE DE BOEUF 46.- pp  
(200G) min 2 personnes

Bouillon de légumes, bœuf d'Hérens,  
bœuf mariné, sauces maison et frites

LES SUGGESTIONS SONT PROPOSÉES DU LUNDI AU SAMEDI, FERMÉ LES MARDIS.

PROVENANCE DES VIANDES: Bœuf race d'Hérens : Suisse- Canard : France - Chevreuil: Autriche - Cerf : Autriche/ Nouvelle -  
Zealande Faisane: France - Sanglier: Espagne - Noix Saint Jacques : Atlantique/ Grèce : Simmental, Suisse - Thon : Pacifique-  
Cabillaud- Atlantique/ Saumon- Norvège Canard-France Rouget-Vietnamien - Maquereau-Atlantique