

# gusto

LE CHEF RENAUD MARIN & SA BRIGADE S'INSPIRENT DES SAVEURS MÉDITERRANÉENNES  
POUR METTRE EN VALEUR LES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON.

## PRÉMICES

---

### CARPACCIO DE DAURADE

VINAIGRETTE AGRUMES, POIVRE, GINGEMBRE  
SUCRINE, FENOUIL

28.-

### VITELLO TONNATO

QUASI DE VEAU SUISSE, SAUCE TONNATO

32.-

### TARTARE DE BOEUF SUISSE « RIVIERA DU LAC »

FÉRA FUMÉE, PARMESAN, CHIPS DE SOCCA

35.-

### L'OEUF PARFAIT

THÉ DE CHAMPIGNONS, PLEUROTÉS, ÉPINARDS  
HUILE CIBOULETTE

22.-

### LA NIÇOISE DU GUSTO

MESCLUN, LÉGUMES DE SAISON, OLIVES TAGGIASCHE  
VINAIGRETTE À L'ŒUF FERMIER

22.-

### SALADE DE SOT-L'Y-LAISSE

ROQUETTE, CROÛTONS CHAPONS  
VINAIGRETTE RAVIGOTE AU BASILIC

26.-

### BURRATA & TOMATES HÉRITAGE

ROMAINE, VINAIGRETTE BALSAMIQUE

24.-

## ENSUITE

---

### LINGUINE À L'OURSIN

DUKKHA, CERFEUIL

26.-

### RAVIOLI DE GAMBERI ROSSI

POIREAUX, ÉMULSION DE TÊTES

35.-

### RISOTTO AUX PETITS POIS

VIEUX PARMESAN

28.-

### PERCHES SNACKÉES

CAROTTES FANES RÔTIES, POUDRE D'OLIVES NOIRES, SALADE D'HERBES, SAUCE TAHINI

- DU LAC

45.-

- D'AILLEURS

35.-

### POULPE GRILLÉ

ÉCRASÉ DE POMMES NOUVELLES À LA CÉBETTE  
ROMAINE GRILLÉE À L'HUILE D'ARGAN, SAUCE ROMESCO

30.-



**LÉGÈNE RÔTIE** 38.-  
RAGOÛT DE POCHAS AU LARDO DE SEICHE  
HUILE BASILIC

**SUPRÊME DE POULET ALPSTEIN** 39.-  
POLENTA CRÉMEUSE AUX OLIVES  
JUS AU THYM ET AU CITRON

**CARRÉ D'AGNEAU RÔTI** 38.-  
ECRASÉ DE COURGETTE AU BASILIC, SUPIONS  
JUS D'AGNEAU AUX PIQUILLOS ET CITRON CONFIT

**À partager ou pour les grandes faims...**

**DAURADE EN CROÛTE DE SEL** 88.-  
CŒUR DE SUCRINE AU PISSALAT  
BEURRE BLEU SPIRULINE

**BAR GRILLÉ** 78.-  
CAVIAR D'AUBERGINE AU CUMIN  
POMMES RÔTIES, SAUCE VIERGE

**T-BONE DE BŒUF SUISSE** 144.-  
FRITES DE PANISSE, SALADE VERTE, CONDIMENT PIQUILLOS

## ÉPILOGUE

---

**SÉLECTION DE FROMAGES PAR LA MAISON BRUAND** 19.-  
CONDIMENTS, PAIN TOASTÉ

**GAUFRE CHOCOLAT PRALINÉ** 14.-  
CRÈME LÉGÈRE VANILLÉE

**TARTE AUX ABRICOTS** 16.-  
CRÈME PISTACHE

**PAVLOVA AUX FRAISES** 15.-  
CRÈME À LA VANILLE

**GLACES ET SORBETS ARTISANAUX DE SAISON** 5.- / boule

**A partager ou pour les grandes faims** \_\_\_\_

**ÎLE FLOTTANTE AUX PRALINES ROSES** 28.-  
CRÈME ANGLAISE



**[ LES PROVENANCES ]** DAURADE, BAR – GRÈCE | OURSIN, POULPE – ESPAGNE | GAMBERI – VIETNAM | PERCHES – ESTONIE, SUISSE  
POULET, VEAU, BŒUF - SUISSE | AGNEAU - IRLANDE | LÉGÈNE – FRANCE

**[ LES ALLERGÈNES ]** SI VOUS SOUHAITEZ PLUS D'INFORMATIONS SUR LES ALLERGÈNES QUE PEUVENT CONTENIR CERTAINES PRÉPARATIONS,  
MERCİ DE VOUS ADRESSER À NOTRE PERSONNEL DE SERVICE.

**[ LES PRIX ]** SONT EN FRANCS SUISSES ET INCLUENT LA TVA DE 7,7%.

**[ LES PLATS VÉGÉTARIENS ]** SONT REPRÉSENTÉS PAR CE SYMBOLE 