

gusto





PRÉMICES

TRILOGIE DE BETTERAVES  MOUSSE DE BETTERAVES, NOISETTES TORRÉFIÉES	20.-
MÉDAILLON DE FOIE GRAS MAISON AU PORTO MINI BRIOCHE, CHUTNEY DE RAISIN SEC & MANGUE	29.-
TARTARE DE SAUMON VINAIGRETTE EXOTIQUE, TOAST GRILLÉ	26.-
SALADE DE SOT-L'Y-LAISSE ROQUETTE, NOIX, PAIN GRILLÉ, VINAIGRETTE RAVIGOTE	26.-
POIREAUX VINAIGRETTE REVISITÉS  CRÈME AUX HERBES, NOIX CARAMÉLISÉES	22.-
L'ŒUF PARFAIT  CRÉMEUX DE CHAMPIGNONS, PLEUROTTE, PIGNONS DE PIN	24.-
SAINT-JACQUES POÊLÉES JULIENNE DE LÉGUMES, ÉMULSION DE CORAIL	31.-
VELOUTÉ DE COURGE  EFFILOCHÉ DE MARRONS	18.-

ENSUITE



TAGLIATELLES FRAÎCHES À LA TRUFFE D'AUTOMNE  INFUSION AUX CHAMPIGNONS, TARTUFATA, TRUFFES RÂPÉES	44.-
RISOTTO AUX CHAMPIGNONS OU PETITS POIS  POÊLÉE DE PLEUROTTE, POUSSÉS DE PETITS POIS	32.-
PERCHES DU LAC LÉMAN FRITES MAISON, ROQUETTE	45.-
POULPE LAQUÉ ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE, SALADE ROMAINE	34.-
FILET DE BAR GRILLÉ CAVIAR D'AUBERGINE AU CUMIN POMMES RÔTIES, SAUCE VIERGE	46.-
SOLE FAÇON MEUNIÈRE POMMES DE TERRE VAPEUR, POÊLÉE DE LÉGUMES	68.-

SUPRÊME DE POULET FARÇI AUX MARRONS PURÉE DE CÉLERI, MARRONS RÔTIS, SALADE D'HERBES FRAÎCHES, JUS DE CUISSON	39.-
ONGLET À L'ÉCHALOTE CAROTTES RÔTIES, JUS DE VIANDE	42.-
SOURIS D'AGNEAU DE 7 HEURES PURÉE DE POMMES DE TERRE, JUS AU THYM	47.-

À PARTAGER OU POUR LES GRANDES FAIMS...

DEUX ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

DAURADE EN CROÛTE DE SEL	95.-
---------------------------------	------

CÔTE DE BŒUF SUISSE	161.-
----------------------------	-------

<u>ACCOMPAGNEMENTS</u> 	9.-
---	-----

ECRASÉ DE POMMES DE TERRE
ENDIVES BRAISÉES
POTATOES MAISON SAUCE BARBECUE
LÉGUMES POÊLÉS
GRATIN DE COURGETTES

ÉPILOGUE

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

MONT-BLANC VANILLE, CRÈME DE MARRON, FRUITS DES BOIS	15.-
--	------

BABA EXOTIQUE CHANTILLY MASCARPONE, MANGUE, PASSION, ANANAS, CITRON VERT, RHUM AMBRÉ	16.-
---	------

CHOCOLAT INTENSE ENTREMET CHOCOLAT 64%, SAUCE CHOCOLAT	15.-
--	------

AGRUMES & SORBET MERINGUE, AGRUMES & COULIS	14.-
---	------

TARTE AUX FRUITS SECS CAMEL AU BEURRE SALÉ	15.-
--	------



[LES PROVENANCES] FOIE GRAS - FRANCE | SAUMON -ÉCOSSE | SAINT-JACQUES-FRANCE | PERCHES - SUISSE | POULPE - ESPAGNE | BAR - GRÈCE | SOLE- FRANCE | POULET, VEAU, BŒUF - SUISSE | AGNEAU - IRLANDE | DAURADE -GRÈCE

[LES ALLERGÈNES] SI VOUS SOUHAITEZ PLUS D'INFORMATIONS SUR LES ALLERGÈNES QUE PEUVENT CONTENIR CERTAINES PRÉPARATIONS, MERCI 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