



gusto



PRÉMICES

SALADE DE QUINOA 	16.-	
AUX AGRUMES ET LÉGUMES PARFUMÉS AU SIROP D'ÉRABLE		
FRAÎCHEUR DE BETTERAVES RÔTIES 	18.-	
EN VINAIGRETTE DE FENOUIL, MÂCHE ET CRÈME DE NOIX DE CAJOU		
LENTILLES VERTES AU HADDOCK	22.-	
ENDIVES ET LARDONS À LA MOUTARDE DE MEAUX		
TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE	PETIT	GRAND
FRITES ET SALADE	25.-	40.-
FOIE GRAS DE CANARD	29.-	
À LA GELÉE DE SAUTERNES ET BRIOCHE		

ENSUITE



DOS DE MAIGRE JUSTE SAISI	33.-	
BEURRE NANTAIS, GNOCCHI AUX ÉPINARDS		
FILET DE SOLE À LA GRENOBLOISE	52.-	
DÉCLINAISON DE FENOUIL RÔTI		
FILET DE CHEVREUIL	58.-	
AUX BAIES ROSES, POIRE AU VIN ROUGE, CORNES D'ABONDANCE		
COCHON DE JUSSY	44.-	
JUSTE RÔTI, POMMES DAUPHINE ET LÉGUMES DE SAISON		
FILET DE BŒUF	56.-	
À LA COURGE RÔTIE, POMMES MACAIRE ET JUS PARFUMÉ AU THYM		
RISOTTO D'ORGE PERLÉ , POTIRON À L'ÉMULSION DE CURRY ROUGE 	29.-	
AVEC NOIX DE SAINT-JACQUES		41.-
ORECCHIETTE AU POULPE ET CHORIZO	35.-	
PARFUMÉES AU SÉSAME NOIR		
RAVIOLES OUVERTES 	29.-	
AUTOUR DE LA COURGE		

ÉPILOGUE



PARFAIT AUX MARRONS GLACÉS ET VANILLE	14.-
FONDANT AU CHOCOLAT CŒUR PASSION MANGUE	14.-
CHEESECAKE AUX AGRUMES	14.-
TARTE AUX POIRES SAUCE CARAMEL	12.-

INSPIRATION DE LA SEMAINE

LA SOUPE OU LE POTAGE	16.-
LA VOLAILLE OU LA VIANDE	36.-
LE POISSON	38.-
LE POTAGE & LE PLAT	50.-

[LES PROVENANCES] CHEVREUIL – AUTRICHE | COCHON, BŒUF – SUISSE | MAIGRE, SOLE – FRANCE | HADDOCK - NORVÈGE | FOIE GRAS - FRANCE | SAINT-JACQUES - FRANCE | POULPE - ESPAGNE

[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 

gusto



STARTERS

QUINOA SALAD 	16.-
WITH CITRUS AND VEGETABLES SCENTED WITH MAPLE SYRUP	
ROASTED BEETROOT SALAD 	18.-
FENNEL DRESSING, LAMB'S LETTUCE AND CASHEW NUT CREAM	
GREEN LENTILS WITH HADDOCK	22.-
ENDIVES AND LARDOONS WITH MUSTARD FROM MEAUX	
CLASSIC BEEF TARTARE	SMALL LARGE
FRENCH FRIES AND SALAD	25.- 40.-
DUCK FOIE GRAS	29.-
WITH SAUTERNES JELLY AND BRIOCHE	

MAIN DISHES



MEAGRE FISH BLACKENED	33.-
WHITE BUTTER SAUCE, SPINACH GNOCCHI	
FILET OF SOLE "À LA GRENOBLOISE"	52.-
VARIATION AROUND ROASTED FENNEL	
FILET OF DEER	58.-
WITH PINK BERRIES, PEAR WITH RED WINE, BLACK TRUMPET MUSHROOMS	
PORK FROM JUSSY	44.-
DAUPHINE POTATOES AND SEASONAL VEGETABLES	
FILET OF BEEF	56.-
WITH ROASTED SQUASH, MACAIRE POTATOES AND THYME JUS	
PEARL BARLEY RISOTTO, PUMPKIN WITH RED CURRY EMULSION 	29.-
WITH SEA SCALLOPS	41.-
ORECCHIETTE WITH OCTOPUS AND CHORIZO	35.-
SCENTED WITH BLACK SESAME	
SQUASH RAVIOLI 	29.-

DESSERTS



FROZEN CHESTNUT PARFAIT AND VANILLA	14.-
CHOCOLATE FONDANT MANGO AND PASSION HEART	14.-
CHEESECAKE WITH CITRUS	14.-
PEAR TART CARAMEL SAUCE	12.-

INSPIRATION OF THE WEEK

THE SOUP	16.-
THE CHICKEN OR MEAT	36.-
THE FISH	38.-
THE SOUP & THE MAIN DISH	50.-

[**PROVENANCES**] DEER – AUSTRIA | PORK, BEEF – SWITZERLAND | MEAGRE, SOLE - FRANCE
HADDOCK - NORWAY | FOIE GRAS - FRANCE | SCALLOPS - FRANCE | OCTOPUS - SPAIN

[**ALLERGENIC PRODUCTS**] FOR MORE INFORMATION REGARDING ALLERGENIC PRODUCTS, PLEASE
ADVISE OUR TEAM.

[**PRICES**] ARE IN SWISS FRANCS AND INCLUDE 7,7% VAT.

[**VEGETARIAN DISHES**] ARE REPRESENTED BY THIS SYMBOLE 