

## Patrick Zimmermann, chef de cuisine, vous propose

Terrine de foie gras maison	28
Ceviche et tartare de noix de Saint-Jacques de Norvège, gelée de pomme verte	34
Huitres tièdes d'Ancelin, pain beurre, carotte rouge (4 huîtres)	40
Raviolis aux épinards, truffes noires du Périgord, croustillant de ris de veau	56
Langoustines croustillantes au safran, lait pris au miel d'arbousier	49
Filet de cabillaud rôti au beurre noisette, émulsion poireaux topinambour, râpée de truffes noires	42
Filet d'omble chevalier poché, coulis de crustacés au marc de champagne, risotto à la courge muscade	38
Gigot d'agneau de lait rôti, confit de lentilles vertes du Puy, moutarde de Meaux à l'ancienne	42
Suprême de volaille en crépinette, crème de bolets séchés au vin doux, mousseline de pomme de terre	38
Râble de lièvre rôti, foie gras chaud, sauce à la royale	48
Filet de bœuf à la ficelle, moelle au raifort, légumes et pommes fondantes	45

## Les inconditionnels

Salade verte	15
Tartare de boeuf au couteau, pommes allumettes (150gr/200gr)	29/36
Filets de perchette du Léman, pommes allumettes et salade (180gr)	48
Suprême de pintade rôti, pâtes au citron	34
Souris d'agneau confite, lentilles vertes du Puy	36
Assiette de penne sauce tomate et parmesan	20

## Fromages

Assiette de fromages	19
----------------------	----

## Desserts

Finger au chocolat au lait "pur Jivara" et noisettes du Piémont, croustille cacao et crème glacée au gingembre	22
Le baba "tradition" arrosé à la "Mandarine Impériale", sorbet aux clémentines	22
Mousse au chocolat "pur St-Domingue", streusel craquant, crème glacée caramel beurre salé	22
Fine gelée de rhum agricole à la vanille, compotée d'ananas au citron vert, sorbet et écume d'un lait de coco	22
Mousse aux zestes de citron servie chaude comme un soufflé, craquant sablé Breton et crème glacée mascarpone	22
Meringue glacée, crème double de la Gruyère et crème de marrons confits	18
Jus glacés et crèmes glacées maison	18
Tarte du jour	8

## Menu Gourmand

Amuse bouche  
~  
Terrine de foie gras maison  
~  
Raviolis aux épinards, truffes noires du Périgord, croustillant de ris de veau  
~  
Langoustines croustillantes au safran, lait pris au miel d'arbousier  
~  
Gigot d'agneau de lait rôti, confit de lentilles vertes du Puy,  
moutarde de Meaux à l'ancienne  
~  
Époisses tiède et compotée de pommes  
~  
Clin d'oeil de notre pâtissier  
~  
Fine gelée de rhum agricole à la vanille, compotée d'ananas au citron vert,  
sorbet et écume d'un lait de coco

CHF 155 (menu complet)  
CHF 135 (avec 2 entrées)

## Du 15 janvier au 15 mars 2012

Menu Truffes Noires  
(Entrée, plat, fromage et dessert)  
CHF 145

## Menu Végétarien

Amuse bouche  
~  
Salade de légumes oubliés à l'huile de noisette  
~  
Velouté à la châtaigne  
~  
Raviolis aux épinards et truffes noires du Périgord  
~  
Époisses tiède et compotée de pommes  
~  
Clin d'oeil de notre pâtissier  
~  
Fine gelée de rhum agricole à la vanille, compotée d'ananas au citron vert,  
sorbet et écume d'un lait de coco

CHF 125