

## LA CARTE DES PLATS EN PETITES PORTIONS DÉGUSTATION

### *Small plates*

---

#### LE CAVIAR IMPÉRIAL ③

le tourteau rafraîchi d'une gelée de crustacés

*Imperial caviar and crab, refreshing lobster jelly*

63

#### LA BETTERAVE ✓ ③

en duo de pommes à l'avocat, herbes fraîches et sorbet à la moutarde verte

*Beetroot with apple and avocado, fresh herbs, green mustard sorbet*

28

#### LE GRUYÈRE AOP ET L'ARTICHAUT POIVRADE

en déclinaison gourmande, basilic, soufflé vapeur «minute», mitonnée d'artichauts camus

*Steamed soufflé with AOP Gruyère, basil, simmered Camus artichokes*

42

#### LA LANGOUSTINE

rôtie, salsifis mitonnés aux appétits, dattes Mejhoul, sabayon coraillé

*Roasted langoustine, simmered salsify, Mejhoul dates, coral sabayon*

49

#### LE HOMARD BLEU

cardinalisé, ravigoté au poivre noir de « Malabar » en civet, ravioli végétal à l'estragon

*Seared blue lobster seasoned with black Malabar pepper, vegetable ravioli with tarragon*

69

#### LE BAR DE LIGNE

le filet confit aux herbes, butternut mitonnée à la graine de moutarde, coques et couteaux

*Line-caught seabass fillet, confit with herbs, butternut squash mustard seeds, cockles and razor clams*

#### LE RIS DE VEAU SUISSE ③

artichauts poivrades farcis à la matignon de légumes, oignons nouveaux de Gaïa

*Swiss sweetbread, stuffed baby artichokes, spring onions from Gaïa*

52

#### L'AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES

en déclinaison gourmande, «bonbon» de blettes, velours d'ail noir Vaudois

*Declinaison of suckling lamb from the Pyrenees, « bonbon » of chard, black garlic from Vaud*

52

#### LE FILET DE BŒUF SUISSE ③

et le foie gras en une interprétation Rossini, porto vintage

*Swiss beef and foie gras, Rossini style, vintage porto, herb salad*

59

## LES ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES

### *Hot and cold starters*

---

#### LA CAROTTE ✓

en velouté soyeux parfumé au carvi, voile de scamorza, basilic thai  
*Silky carrot velouté fragranced with carvi, emulsion of scamorza, thai basil* 31

#### LE HOMARD BLEU ⑤

en « chaud-froid » aux aromates, sauce cocktail, fins cannellonis au radis pastèque  
*Blue lobster's red meat radish cannelloni, marinated with citrus, cocktail sauce* 64

#### LE FOIE GRAS ET LE COING

en pressé à la volaille suisse légèrement fumée, marmelade de coing, poivre Timut  
*Duck foie gras and quince, pressed with lightly smoked Swiss poultry, quince marmalade, Timut pepper* 54

#### L'ŒUF DE POULE

mollet et friand au caviar Impérial et saumon fumé d'Écosse  
*Imperial caviar over a crispy poached egg and Scottish smoked salmon* 79

## LES PLATS

### *Main Courses*

---

#### LE RIZ DU VULLY ✓

façon risotto aux tricholomes et haricots verts, vinaigre d'estragon  
*Vully rice, risotto style with mushrooms, green beans, tarragon vinegar* 42

#### LA SOLE DE PETIT BATEAU ⑤

cuite meunière, déclinaison gourmande façon « Crécy » caprons  
*The dover sole grilled with herbs, carrot, and capers* 66

#### LE BAR DE LIGNE

le filet confit aux herbes, butternut mitonnée à la graine de moutarde, coques et couteaux  
*Line-caught seabass fillet, confit with herbs, butternut squash mustard seeds, cockles and razor clams* 68

#### LE HOMARD BLEU

cardinalisé, ravigoté au poivre noir de « Malabar » en civet, ravioli végétal à l'estragon  
*Seared blue lobster seasoned with black Malabar pepper, vegetable ravioli with tarragon* 98

#### L'AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES

en déclinaison gourmande, « bonbon » de blettes, velours d'ail noir Vaudois  
*Declinaison of suckling lamb from the Pyrenees, « bonbon » of chard, black garlic from Vaud* 71

#### LA CÔTE DE VEAU SUISSE

(pour deux) rôtie aux herbes, « matefaim » aux portobellos et patate douce, salade pastorale  
*Roasted Swiss veal chop (for 2), portobello and sweet potatoes «matefaim», mixed herbs* 149

#### LE FILET DE BŒUF SUISSE ⑤

et le foie gras en une interprétation Rossini, porto vintage  
*Swiss beef and foie gras, Rossini style, vintage porto, herb salad* 79