



ALEXANDRE NOIREAUX
CHEF DE CUISINE
VOUS PROPOSE SA
CARTE D'HIVER

LES ENTREES

Salade mêlée (G/L)	12
Crèmeux de polenta & fricassée de chanterelles (G)	19
Œuf croustillant	29
Espuma au Gruyère caramel à la truffe noire	
Velouté de courge (G)	24
Émulsion de coquillages	
Ballotine de foie gras de canard	34
Chutney de clémentine & spéculoos	
Carpaccio de féra fumée du Léman à la mangue de Sicile (G/L)	26
Tartare de veau (L)	32
Brillat-Savarin & croquant de noisettes	

LES POISSONS

Filets de perche du Léman meunière (G)	54
Salade & pommes allumettes	
Dos de loup de Corse grillé au fenouil, flambé à l'absinthe (G/L)	45

LES VIANDES

Carré d'agneau de l'Appenzell à l'ail confit & thym (G/L)	58
Filet de bœuf du pays Angus (G/L)	200gr 56
Crapaudine de coquelet grillée aux herbes (G/L)	39
Chateaubriand du pays Angus (G/L) pour deux personnes (prix par personne)	400gr 54
Côte de bœuf blonde d'Aquitaine suisse (G/L) pour deux personnes (prix par personne)	800gr 72

LES SAUCES

Sauce vigneronne (G/L) · Sauce chimichuri (G/L) · Beurre aux herbes (G)	5
Sauce foie gras au porto (G)	6

LES ACCOMPAGNEMENTS

Pommes de terre grenaille (G/L) · Pommes frites vaudoises (G/L)	8
Mousseline de pommes de terre à la truffe (G)	12

Les plats sont servis avec une sauce, des légumes de saison et un accompagnement de votre choix

LES VEGETARIENS

Risotto à la truffe noire (G)	34
Crèmeux de polenta & fricassée de chanterelles (G)	30
Velouté de courge sauge & noisettes (G)	17

LES ENFANTS

Nuggets de poulet, pommes frites & légumes de saison (L)	18
Taglierini aux légumes	15

LES GOURMANDISES

Paris-Brest noisettes	15
Délice chocolat, sorbet PaMaBa (G/L)	15
Mille-feuilles à la vanille	15
Tarte aux pommes tiède, glace caramel pour deux personnes (prix par personne)	15
Palette de sorbets & glaces maison (G)	15
Sélection du fromager (G)	15



Provenance des viandes et poissons:

Suisse: porc, bœuf, agneau, veau, poulet et coquelet · France: foie gras · Perches & féra : Lac Léman · Loup: Corse

Le personnel de restauration se tient à votre disposition pour tous renseignements relatifs à la présence d'allergène dans nos préparations

G = SANS GLUTEN / L = SANS LACTOSE

MENU CHAPLIN

Amuse-bouche

Œuf croustillant

Espuma au Gruyère caramel à la truffe noire

Crapaudine de coquelet grillée aux herbes & son jus (G/L)

Pommes grenaille et légumes

Mille-feuilles à la vanille

59

MENU DU CHEF

Amuse-bouche

Ballotine de foie gras de canard

Chutney de clémentine & spéculoos

Espuma de polenta & fricassée de chanterelles (G)

Carré de veau grillé aux morilles & mousseline de pommes de terre à la truffe (G)

Fraîcheur d'agrumes (G/L)

Délice chocolat, sorbet PaMaBa (G/L)

115