

Les entrées

✓ Salade hivernale aux cœurs d'artichauts et avocat
à la vinaigrette d'échalotes Fr. 28.-

Delikater Wintersalat mit Artischockenherzen und Avocados an Schalotten-Marinade
Winter salad with artichokes and avocado on a shallot dressing

Carpaccio et tartare de thon rouge du Pacifique épicé Fr. 32.-
avec caviar osciètre 10 gr Fr. 78.-

Tatar und Carpaccio von rotem Thunfisch aus dem Pazifik mit Osietra Kaviar / ohne Kaviar
Carpaccio and tartar of red Tuna from the pacific with Osietra caviar / without caviar

Queues de langoustines sauvages d'Afrique du Sud poêlées en persillade Fr. 45.-
Lauwarmer Salat von Kaisergranaten aus Südafrika auf Provenzalische Art
Wild scampi from South Africa sauted in garlic and parsley butter

St. Jacques de Bretagne poêlées au citron vert sur purée de céleri Fr. 45.-
Salat von Jakobsmuscheln an Limonensauce, Selleriepüree
Salad of scallops with lime sauce, mashed celery

Tartare de filet de bœuf du Simmental épicé Entrée Fr. 36.- Plat Fr. 52.-
Rassiger Tatar vom Simmentaler Rindsfilet, von Hand geschnitten
Spicy Simmental beef tartar

Terrine de foie gras de canard de France et chutney de figues et mangues Fr. 38.-
Hausgemachte Entenstopfleber-Terrine mit Feigen-Mango-Chutney
Homemade terrine of duck liver and fig-mango chutney

Ravioles de queue de bœuf et ris de veau à la truffe noire Fr. 48.-
Ravioli von Ochenschwanz und Kalbsbries mit schwarzer Trüffel
Sweetbread-oxtail ravioles with black truffles

Poisson de mer sauvage origine France, viande Suisse ou spécifié

✓ Végétarien/sans viande et poisson

Les Plats

Bouillabaisse de Marseille entrée Fr. 38.- plat Fr. 56.-

Traditionelle Fischsuppe aus Marseille

Traditional fish soup from Marseille with noble fish filet

Emincé de filet de veau sauté façon Zurichoise à la truffe noire, roesti Fr. 78.-

Geschnetzeltes vom Schweizer Kalbsfilet mit Trüffel-Rahmsauce und Rösti

Sliced Filet of local veal in a creamy black truffles sauce and roesti

Selle d'agneau de Sisteron grillée plancha au jus de thym Fr. 68.-

Auf der "Plancha" grillierter Sisteron-Lammsattel mit Thymianblüten

Saddle of lamb from Sisteron grilled "Plancha" with thyme flowers

Emincé de rognons de veau sauté à la Dijonnaise Fr. 48.-

Sautierte Kalbsnieren an Dijon-Senfsauce

Kidneys of veal in mustard sauce

Pigeon royal de Vendée rôti au poivre sauvage Fr. 56.-

Ganze Taube im Ofen gebraten mit wildem Pfeffer

Roasted French pigeon with wild pepper

✓ Ravioles del Plin aux épinards et ricotta à la truffe noire entrée Fr. 38.-

Plat Fr. 58.-

Del Plin Ravioli gefüllt mit Spinat-Ricotta und schwarzen Trüffel

Del Plin ravioli stuffed with spinach and ricotta cheese with black truffles

✓ Poêlée de gnocchis aux cœurs d'artichauts et légumes verts entrée Fr. 28.-

Plat Fr. 38.-

Gnocchis mit Artischockenherzen und grünem Gemüse

Gnocchis with artichokes and green vegetables

Poisson de mer sauvage origine France, viande Suisse ou spécifié

✓ Végétarien/sans viande et poisson

Desserts

Sphère fruit de la passion-coco et sorbet ananas Fr. 24.-

Passionsfrucht-Kokos-Kugel mit Ananas-Sorbet

Passion fruit-coconut sphere with pineapple sherbet

Entremets poire et noix de pécan, crème vanille Fr. 24.-

Entremets mit Birnen und Pekannüssen, Vanille-Crème

Entremets with pears and pecans, vanilla cream

Cheesecake marrons et griottes Fr. 24.-

Cheesecake mit Marroni und Sauerkirschen

Cheesecake with chestnuts and sour cherries

**Moelleux au chocolat Valrhona Xocoline et glace Pina Colada Fr. 24.-

Lauwarmes Küchlein von Xocoline-Valrhonachokolade mit Pina Colada-Eis

Cake of Xocoline-Valrhonachocolat with pina colada ice-cream

*Soufflé Grand Marnier au fromage blanc, sorbet orange sanguine Fr. 24.-

Grand Marnier Quark-Soufflé mit Blutorangen-Sorbet

Soufflé of fresh cheese and Grand Marnier with blood orange sherbet

Tarte Tatin sauce caramel au beurre salé et glace cannelle Fr. 22.-

Tarte Tatin an Salzbuttermkaramel und Zimt-Eis

Warm apple tarte tatin, salty caramel butter sauce and cinnamon ice cream

*Sans gluten

** pas de gluten et lactose, gluten- und laktosefrei