POUR COMMENCER

La chartreuse de langoustine à l'émulsion de homard 22.--
Les Taglioni à la truffe 22.--
La terrine de chevreuil et sa viande séchée 25.--
Le tartare de saumon au raifort 24.--
Notre bisque de homard 24.--
L'œuf de la ferme Gagnebin en cocotte au foie gras et à l'huile de truffe 27.--
Notre foie gras de canard à la gelée de volaille et sa brioche 27.--
L'escalopine de foie gras poêlée 29.--

NOS POISSONS ET CRUSTACÉS

Nos filets de perche au beurre blanc 46.--
du Lac Léman (selon arrivage) 54.--
L'escalope de saumon, riz noir 46.--
Les noix de St-Jacques poêlées à l'huile d'olive et petite ratatouille 48.--
Notre gratin de fruits de mer et mélange de poissons 47.--
Le tentacule de poulpe et son coulis de tomates au balsamique 44--
Le turbot grillé au beurre noisette 48.--

LES VIANDES

Le tournedos de bœuf au foie gras de canard poêlé aux truffes 58.--
Les rognons de veau à la moutarde de Bénichon 41.--
L'entrecôte parisienne de bœuf et sa sauce au poivre 43.--
Les filets de cerf au poivre 55.--
L'émincé de chevreuil à la fricassée de champignons 44.--
Les noisettes de chevreuil Mirza 55.--
Les cœurs de filets de chevreuil et son jus à la crème 75.--
La selle de chevreuil Grand Veneur et ses ornements, min. 2 pers p.p. 79.--

LES GOURMANDISES

À commander en début de repas :

Notre soufflé aux fruits de la passion (2 pers. minimum) 18

Demander la carte des desserts

TRADITION ET IMAGINATION... **Automne 2026**

NOS MENUS N°132

A MIDI NOTRE
BUSINESS LUNCH
55.-fr

MENU RITA

95.–fr

Pour l'harmonie du repas, privilégiez votre choix
pour la totalité des convives de votre table.

L'œuf de la ferme Gagnebin en cocotte au foie gras et à l'huile de truffe

Les noisettes de chevreuil Mirza

Le chariot de fromages frais et affinés

La crème brûlée aux marrons

MENU FIN BEC

115.–fr

Pour l'harmonie du repas, privilégiez votre choix
pour la totalité des convives de votre table.

L'escalopine de foie gras de canard aux coings caramélisés

Notre bisque de homard

Le tournedos de bœuf poêlé dans son jus aux truffes

Le chariot de fromages frais et affinés

Le financier à la pistache, crème au rhum et pomme

MENU BACCHUS

130.—fr

Pour l'harmonie du repas, privilégiez votre choix
pour la totalité des convives de votre table.

La terrine de chevreuil et ses salades automnales

La chartreuse de langoustine à l'émulsion de homard

La selle de chevreuil Grand Veneur
et ses ornements

Le chariot de fromages frais

Le soufflé aux fruits de la passion

Nos pains sont fabriqués artisanalement par notre boulangé local

Sur demande, nos collaborateurs vont renseigneront volontiers sur les ingrédients présents
dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.