

CARTE ÉTÉ



Régence-Balavaud

Vétroz / Valais



Menu Bristol

aux petits péchés mignons de saison

Amuse-bouche

Délicate « Porchetta » de volaille élevée au maïs, fine écorce de pollen en fraîcheur d'herbes du jardin, agrémentée de son originale auréole aux multiples gourmandises de jeunes pousses d'été, fins copeaux de foie gras à cru, vitaminée de son pesto « Mizuna vert »...

Aile de raie bouclée, rôtie façon meunière, juste vivifiée en éclats de Yuzu, ornée de ses fines rouelles de radis « Daïkon » glacées au beurre d'agrumes, déposée sur son pain croustillant en mousseline de brochet, réveillée par un beurre blanc aux effluves de Kalamansi...

L'agneau du pays aux saveurs orientales, servi comme un couscous: la côte cuite au sautoir, l'épaule confite aux douces épices de Ras-el-Hanout, suivie de sa boulette croustillante en effluves de menthe poivrée et coriandre, bouillon corsé en discrétion...

Notre sélection de fromages affinés sur chariot et petits condiments...

« La Mara des Bois »

La douceur du fruit pur Valais en complicité avec la vivacité du combawa, son baba citronné présenté sur un délicat palet pistaché rafraîchi d'un parfait chocolat, tuile « Caramel » cassante, et transparence de lait...

Mignardises

Menu à CHF 155.– par personne



Menu Le Philatéliste

du premier rayon de soleil aux frémissements de nos papilles

Amuse-bouche

Un simple tournedos de homard crispy, déposé sur son berlingot croquant aux senteurs du sud, gravelax de féra et ventrèche de thon rouge, sublimé de son crémeux di Bufala en transparence tomate « Cœur de Bœuf »...

Le filet de Rouget de roche cuit sur peau, apprêté dans sa version « Pissaladière », décliné sur son toast Melba croustillant, douce fondue d'oignons nouveaux, ensoleillé de sa tempura d'aubergines et d'une tapenade « Taggiasche », délicate nage corsée...

Déclinaison autour du lapin dans son interprétation « Basquaise », le râble juste saisi, la cuisse confite toute une nuit et ses côtelettes rôties au Serpolet, présentée sur une fine opaline en paillette de Corne d'Abondance, petit jus à la Diable...

Petite réflexion autour du bœuf « Grand Cru » dans une version Stroganoff : un découpé d'entrecôte déposé sur ses petits condiments de risoni au paprika, éclairci de ses filaments de piments doux et gingembre, attendri par ses pétales de patates douce...

Notre sélection de fromages affinés sur chariot et petits condiments...

« Le Luizet »

L'abricot de nos vergers dans tous ses états, mi-cuit mi-cru, mise en valeur sur une délicate harmonie du fruit, réveillé par son parfait glacé à la chartreuse verte « VEP », rehaussé de sa sphère cristallisée en espuma « Abricotine » et crémeux chocolat...

Mignardises

Pour l'ensemble de la table CHF 175.- par personne



Les entrées

aux petits caprices de l'été... pour commencer...

Les entrées froides

Composition de jeunes pousses de salade aux graines torrifiées	CHF 15.–
Terrine de foie gras de canard cuit au naturel, tuiles de semoule croquantes, présentée sur de fines paillettes de maïs « Verde », fraîcheur de Petite Arvine, sirop de gingembre et confiture d'églantier	CHF 39.–
« Calque » de lieu jaune apprêté comme un carpaccio en vinaigrette d'agrumes, orné de son tatare de dorade légèrement fumé, sabayon d'huile d'olive et perles de caviar pur Valais	CHF 38.–
Délicate « Porchetta » de volaille jaune en fine écorce de pollen en fraîcheur d'herbes du jardin, agrémentée de son auréole estivale, fins copeaux de foie gras à cru, vitaminée de son pesto « Mizuna vert »	CHF 36.–
Un simple tournedos de homard crispy, déposé sur son berlingot croquant aux senteurs du sud, gravelax de féra et ventrèche de thon rouge, sublimé de son crémeux di bufala en transparence « Cœur de Bœuf »	CHF 39.–

Les entrées chaudes

Corolle de chèvre chaud au lard, jubilé de chanterelles et mini tomates	CHF 29.–
Déclinaison autour du lapin dans sa version « Basquaise », le râble juste saisi, la cuisse confite toute une nuit et ses côtelettes rôties au Serpolet, pigmentation en Corne d'Abondance, petit jus à la diable	CHF 36.–
Filet de rouget de roche cuit sur peau, présenté comme une « Pissaladière » décliné sur son toast en douce fondue d'oignons nouveaux, fine tempura d'aubergines et tapenade « Taggiasche », en douce nage « corsée »	CHF 38.–
Aile de raie bouclée rôtie façon meunière, juste vivifiée en éclats de Yuzu, ornée de fines rouelles de radis « Daikon » glacée au beurre d'agrumes, escortée de son pain croustillant en mousseline de brochet, léger sabayon Kalamansi	CHF 38.–



Les viandes

- Petite réflexion autour du bœuf « Grand Cru » dans son interprétation Strogonoff, un découpé d'entrecôte en petits condiments de risoni au paprika, éclairci de ses filaments de piments doux et gingembre CHF 56.–
- L'agneau du pays aux saveurs orientales, servi comme un coucous, la côte cuite au sautoir, l'épaule confite aux douces épices de Ras-El-Hamout suivée de sa boulette croustillante en effluves de coriandre et menthe CHF 54.–
- Côte de cochon élevé à la bière, juste vivifiée en écorce de moutarde Colman's et pigmentation d'échalotes confites, jus chivry CHF 52.–
- Parisienne de veau aux éclats de tomates cerises « Isis » au basilic et fine julienne de bresaola, attendrie par ses pétales de patates douces CHF 56.–

Les poissons

- Sole meunière Bretonne rôtie au beurre d'alpage mousseux, sublimée de son étuvée de jeunes légumes de saison, beurre blanc Nantais..... CHF 56.–
- « L'assiette du pêcheur » entre lac et océan, déclinaison de poissons et crustacés en petite nage de beurre blanc limoné CHF 56.–

La verticale

- Verticale de homard Breton de notre vivier, présenté et préparé en 3 services de manières différentes CHF 115.–

Les incontournables

- Tartare de bœuf minute, pommes frites maison 150 g CHF 44.–
220 g CHF 49.–
- Assiette de boudins, «golden» confites CHF 41.–
- Assiette d'atria, choux rouges en extraction de cassis CHF 43.–
- Complicité d'atria et boudins CHF 45.–



Les délices du domaine

« Le Luizet »

L'abricot de nos vergers dans tous ses états, mi-cuit, mi-cru, mis en valeur sur une délicate harmonie du fruit escorté de son parfait glacé à la chartreuse verte « Vep », rehaussé de sa sphère cristallisée en espuma « Abricotine » et crémeux chocolat.....

CHF 28.–

« La Mara des bois »

La douceur du fruit pur Valais en complicité avec la vivacité du Combawa, son baba citronné présenté sur un délicat palet pistache-chocolat, tuile cassante et transparence de lait.....

CHF 28.–

« La Griottine »

À la rencontre de la griottine de « Fougerolles » en alliance d'un crémeux chocolaté blanc et mousseux Framboise juste rafraîchi de son sorbet cerises noires.....

CHF 28.–

La voie lactée...

Crèmes de cueillettes végétales délicatement brûlées...

l'épice...	la vanille bourbon
le fruit...	le citron
la découverte...	le thym

CHF 26.–

La tentation givrée...

Déclinaison de crèmes glacées et de sorbets...

les sorbets...	abricot, fraise des bois, cerise noire
les glaces...	basilic, chocolat

CHF 26.–

La surprise...

Fine réalisation de notre pâtissier aux petits caprices de la journée

CHF 28.–

*« Hâtons-nous de succomber à la tentation,
avant qu'elle ne s'éloigne. »*

Epicure, hédoniste grec