



Les entrées

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

Les entrées froides

Composition de jeunes pousses de salade aux graines torréfiées	CHF 14.–
Saladine estivale, fins copeaux de bar marinés à cru, artichauts vinaigrette, perles de mozzarella en vinaigrette d'agrumes	CHF 22.–
Écailles de lotillon version « sashimi » aux fines herbes, agrémentées de délicates bouchées de saumon gravlax	CHF 33.–
Fraîcheur de veau du Simmental entièrement à cru, tel un carpaccio « ruban » aux effluves de lard italien, tartare vivifié au gingembre	CHF 35.–
Sur un effeuillé de tomates se dévoile notre tartare de saumon et sa crème de féta	CHF 31.–

Les entrées chaudes

Corolle de chèvre chaud au lard, jubilé de chanterelles et mini tomates	CHF 29.–
Filet de rouget barbet grillé sur peau en tapenade d'olives, chorizo et tomates séchées, fine feuille végétale « verte »	CHF 36.–
Aiguillette de loup de mer en gremolata, déposée sur son craquant en caviar d'aubergines aux saveurs du Sud, légère émulsion « choron »	CHF 36.–
Caille en deux cuissons, le suprême juste cuit au sautoir, la jambonnette en graisse d'oie, soutenue d'une délicate tartelette saline aux senteurs de sous-bois, roquette et foie gras poêlé	CHF 36.–



Les viandes

Filet de bœuf du pays « à la tropézienne » et aux généreux éclats de tomates multicolores, olives et basilic, originales tagliatelles croustillantes de pomme charlotte CHF 54.–

Déclinaison de cochon de lait dans tous ses états, la côte manchonnée, la poitrine confite en version « pissaladière » et son atriau aux épices du Saint-Bernard CHF 48.–

Rack d'agneau en écorce crouillante de « panko » et fines herbes, jus en discrétion CHF 52.–

Joue de veau confite 12 heures comme un navarin, en pigmentation de choux multicolores et son écrasée de pommes agria à l'huile de cameline CHF 44.–

Les poissons

Sole meunière rôtie au beurre d'alpage mousseux, sublimée de sa jeune étuvée de légumes de saison CHF 54.–

Risotto safrané aux plaisirs de la mer CHF 58.–

Les incontournables

Tartare de bœuf maison, pommes allumettes 150 g CHF 43.–
220 g CHF 49.–

Complicité d'atriaux et boudins, golden en réduction de johannisberg et son écrasée de pomme agria CHF 45.–

Menu L'Express

Tous les jours ouvrables...

Pièce de viande grillée, sélection maraîchère, pommes frites et salade verte CHF 34.–



Menu Le Bristol

aux petits péchés mignons de saison

Amuse-bouche

Écailles de lotillon dans sa version « sashimi » en marinade instantanée aux fines herbes du jardin, agrémentées de délicates bouchées de saumon gravlax et condiments assortis

Aiguillette de loup de mer rôtie en quintessence d'une gremolata, craquant en caviar d'aubergine aux saveurs du Sud, escortée d'une fine émulsion « choron »

*

Filet de bœuf du pays « à la tropézienne » aux généreux éclats de tomates multicolores, olives et basilic, rehaussé de ses originales tagliatelles croustillantes de pomme charlotte jus chivry

Notre sélection de fromages affinés sur chariot

*

Caprice de nos vergers... l'abricot-choco mi-cuit mi-cru, soutenu d'une onctueuse sphère pur cacao en marmelade du fruit, rafraîchi de son parfait verveine glacé, avec pour cap son sorbet rooibos

Mignardises

*

Dès 2 convives CHF 145.– par personne

Menu La Dépêche

au plaisir de vous faire découvrir nos créations

prestation élaborée quotidiennement et composée d'une entrée, d'un plat, d'une sélection de fromages, d'un dessert

Trois services CHF 85.– ou Quatre services CHF 95.–



Menu Le Philatéliste

*du premier rayon de soleil aux frémissements
de vos papilles*

Amuse-bouche

*Fraîcheur de veau du Simmental apprêtée entièrement à cru,
présentée tel un carpaccio « ruban » aux effluves de lard de Colonnata
et son tartare vivifié au gingembre*

*

*Filet de rouget barbet grillé sur peau en tapenade d'olives noires,
chorizo et tomates séchées, déposé sur une fine feuille végétale « verte »,
jus à l'arrête*

*Caille en deux cuissons, le suprême juste cuit au sautoir,
la jambonnette en graisse d'oie, soutenue d'une délicate tartelette saline aux senteurs de sous-bois,
roquette et dés de foie gras poêlés*

*

*Déclinaison de cochon de lait dans tous ses états,
la côte manchonnée, la poitrine confite toute la nuit façon « pissaladière »
et son ariau aux épices du Saint-Bernard, jus à la diable*

Notre sélection de fromages affinés sur chariot

*

*Estragonade de mara des bois d'ici en coffret de Saint-Domingue,
ornée de son coussin pistache en meringuettes acidulées*

Mignardises

*

Pour l'ensemble de la table CHF 165.– par personne



Menu Calèche

CHF 38.– jusqu'à 14 ans

Je te propose de faire ta propre sélection parmi les entrées,
les plats et les desserts que je te suggère...

Tes entrées

Ta mini corolle de chèvre sur taost en saladiné

Ta petite composition de salade du maraîcher

Ton effeuillé de saumon fumé maison

Tes plats

Ta lasagne gratinée au four pur bœuf et tomates

Ton mini filet de bœuf, pommes frites et légumes... n'oublie pas la cuisson

Ton pavé de saumon grillé présenté sur un coulant de risotto

Tes desserts

Ta coupe de glace... vanille, chocolat, abricot

Ta coupe de fraises et crème glacée vanille

Ta mousse chocolat originale

Bonne dégustation!

ton Chef

**Pour les futurs gourmets, tous nos plats de la carte
sont aussi réalisables en version « junior ».**



Les délices du domaine

La verticalité...

Estragonade de mara des bois d'ici en coffret de Saint-Domingue,
ornée d'un coussin pistache en meringuettes acidulées CHF 26.–

La gourmandise...

Caprice de nos vergers... l'abricot-choco mi-cru mi-cuit, soutenu
d'une onctueuse sphère pur cacao en marmelade du fruit,
rafraîchi de son parfait verveine glacé, avec pour cap son sorbet rooibos CHF 26.–

Le métissé...

Baba tout chocolat aux émanations de la passion et perles de bananes,
tuiles gavottes et frisson 100% fèves de cacao CHF 26.–

La voie lactée...

Crèmes de cueillettes végétales délicatement brûlées...
l'épice... la vanille bourbon
la fleur... la reine des prés
l'herbe... le basilic CHF 26.–

La tentation givrée...

Déclinaison de sorbets et crèmes glacées...
les sorbets... fraise, abricot, chocolat
les glaces... carambar, pistache CHF 25.–

La surprise...

Fine réalisation de notre pâtissier aux petits caprices de la journée CHF 26.–

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

Epicure, hédoniste grec