

— 1820 —

RESTAURANT & COCKTAILS BAR

LAISSEZ-VOUS TENTER PAR LES BELLES CRÉATIONS HIVERNALES, DES PLUS SOIGNÉES, DE NOTRE CHEF EDOUARD BOUDET. NOUS VOUS PROMETTONS UNE EXPLOSION DE SAVEURS DÉLICATES ET SUBTILES POUR CHACUN DE NOS PLATS.

INDULGE YOURSELVES IN OUR CHEF EDOUARD BOUDET'S BEAUTIFUL AND DELICATE WINTER CULINARY CREATIONS. WE PROMISE YOU A BURST OF DELICATE AND SUBTLE FLAVORS FOR EACH OF OUR DISHES.

**VEUILLEZ INDIQUER VOS ALLERGIES A NOTRE MAÎTRE D'HOTEL.
PLEASE LET KNOW OUR HEAD WAITER ABOUT YOUR ALLERGIES.**

TOUS NOS PRIX SONT EN CHF, TVA 7.7% ET SERVICE INCLUS ALL OUR PRICES ARE IN CHF, TVA 7.7% AND SERVICE INCLUDED.
Provenance des viandes et volailles : Suisse, France. Provenance des poissons et crustacés : Suisse, France, Irlande, Canada

CARTE D'HIVER 2019

2019 WINTER MENU

ENTRÉES

STARTERS

| | |
|---|------|
| LE CÉLERI EN VELOUTÉ TRUFFÉ, JARDIN FLORAL AUTOUR DU CÉLERI & DE LA FÊTA | 19.- |
| THE CELERY IN TRUFFLE CREAM SOUP WITH VEGETABLES FROM THE GARDEN AND FETA CHEESE | |
| LE FOIE GRAS COMME UN NOUGAT, PANETTONE AUX FRUITS CONFITS | 26.- |
| THE FOIE GRAS SERVED AS A NOUGAT WITH CANDID FRUIT ITALIAN PANETTONE | |
| LA SAINT-JACQUES EN CARPACCIO, CRÉMEUX DE TOURTEAU À L'AVOCAT & CAVIAR OSCIÈTRE | 28.- |
| THE SCALLOP FISH SERVED RAW WITH AN AVOCADO CRAB CREAM AND OSCIETRE CAVIAR | |
| L'ŒUF POCHÉ SAUCE MEURETTE & TOAST MELBA | 16.- |
| THE SOFT-BOILED EGG SERVED IN MEURETTE WINE SAUCE AND MELBA TOAST | |
| LA LANGOUSTINE RÔTIE, PUIS POCHÉE DANS UN BOUILLON THAÏ EN MINESTRONE | 25.- |
| THE DUBLIN BAY PRAWN ROASTED THEN POACHED IN A THAI MINESTRONE | |

VÉGÉTARIEN

VEGETARIAN DISHES

| | |
|---|------|
| SALADE VERTE MESCLUN, COPEAUX DE LÉGUMES DE SAISON | 12.- |
| GREEN SALAD A MIX OF VARIOUS SALADS WITH SEASON VEGETABLE BITS | |
| SALADE MÊLÉE MESCLUN, MÉLANGE DE LÉGUMES VINAIGRETTE | 15.- |
| MIXED SALAD A MIX OF SALADS WITH FRENCH DRESSING VEGETABLES | |
| LE RISONI FAÇON RISOTTO À L'ENCRE DE SEICHE & COQUILLAGES, ÉMULSION IODÉE AU CURCUMA | 35.- |
| THE RISONI IN THE RISSOTTO FASHION WITH SHELL AND CUTTLEFISH INK AND A SALTED CURCUMA EMULSION | |
| LA CRÉATION VÉGÉTARIENNE | 32.- |
| THE VEGETARIAN CREATION | |

**VEUILLEZ INDIQUER VOS ALLERGIES A NOTRE MAÎTRE D'HOTEL.
PLEASE LET KNOW OUR HEAD WAITER ABOUT YOUR ALLERGIES.**

TOUS NOS PRIX SONT EN CHF, TVA 7.7% ET SERVICE INCLUS ALL OUR PRICES ARE IN CHF, TVA 7.7% AND SERVICE INCLUDED.
Provenance des viandes et volailles : Suisse, France. Provenance des poissons et crustacés : Suisse, France, Irlande, Canada

VIANDES & VOLAILLES | MEAT & POULTRY

LE BŒUF

L'ENTRECÔTE GRILLÉE AU FOUR JOSPER, POMMES DE TERRE GRENAILLE AU FOIE GRAS
CROUSTILLANT DE SALSIFIS

48.-

BEEF

THE JESPER OVEN GRILLED ENTRECOTE, GRENAILLE POTATOES IN FOIE GRAS
CRISPY SALSIFY DISH

LA VOLAILLE

LE FILET FARCI À L'AIL NOIR, SAUCE SUPRÊME, CANNELLONI DE CHANTERELLES
AU PARMESAN

41.-

POULTRY

STUFFED FILET WITH BLACK GARLIC, SUPREME SAUCE, CHANTERELLE MUSHROOM
CANNELLONIS SPRINKLED WITH PARMESAN

L'AGNEAU

L'ÉPAULE CONFITE TOUTE UNE NUIT À LA CITRONNELLE,
PULPE VÉGÉTALE & ARÔMATES, LENTILLES NOIRES BELUGA

44.-

LAMB

SHOULDER CANDIED OVERNIGHT WITH LEMON BALM, VEGETABLE PULP WITH SPICES
AND HERBS, BELUGA BLACK LENTILS

LE VEAU

LA CÔTE SAISIE AU SAUTOIR, FEUILLETTÉ AUX LÉGUMES D'HIVER ÉTUVÉS À LA
TRUFFE NOIRE

52.-

VEAL

SEALED RIB, PUFFED WITH WINTER VEGETABLES AND BLACK TRUFFLE

**VEUILLEZ INDIQUER VOS ALLERGIES A NOTRE MAÎTRE D'HOTEL.
PLEASE LET KNOW OUR HEAD WAITER ABOUT YOUR ALLERGIES.**

TOUS NOS PRIX SONT EN CHF, TVA 7.7% ET SERVICE INCLUS ALL OUR PRICES ARE IN CHF, TVA 7.7% AND SERVICE INCLUDED.
Provenance des viandes et volailles : Suisse, France. Provenance des poissons et crustacés : Suisse, France, Irlande, Canada

POISSONS & CRUSTACÉS

FISH & SHELLFISH

LE TURBOT 49.-
LE FILET RÔTI AU BEURRE CITRONNÉ, COLLECTION DE CAROTTES AU
GINGEMBRE & KAFFIR

THE TURBOT
ROASTED FILLET IN LEMON BUTTER, MIX OF CARROTS WITH GINGER AND KAFFIR

LE ROUGET 42.-
EN FILETS SNACKÉS, SOUPE DE POISSONS DE ROCHE, BOUCHONS D'AGRIA,
CÉBÈTTES & OLIVES TAGGIASHE

THE SURMULLET
IN FILLET, AGRIA FISH SOUP, YOUNG GREEN ONION AND TAGGIASHE OLIVE

LA SOLE 52.-
PÔCHÉE, PUIS FARCIE AU THYM-CITRON,
VICHYSOISE AUX COQUILLAGES & CAVIAR OSCIÈTRE

THE SOLE
POACHED AND STUFFED WITH LEMON-THYME, SHELL IN A « VICHYSOISE »
AND OSCIETRE CAVIAR

LE HOMARD 48.-
ENTIER AU BASILIC, CHIPS DE POMMES DE TERRE VITELLOTTE

THE LOBSTER
WITH BASIL, VITELLOTTE POTATOE CRISPS

VEUILLEZ INDIQUER VOS ALLERGIES A NOTRE MAÎTRE D'HOTEL.
PLEASE LET KNOW OUR HEAD WAITER ABOUT YOUR ALLERGIES.

TOUS NOS PRIX SONT EN CHF, TVA 7.7% ET SERVICE INCLUS ALL OUR PRICES ARE IN CHF, TVA 7.7% AND SERVICE INCLUDED.
Provenance des viandes et volailles : Suisse, France. Provenance des poissons et crustacés : Suisse, France, Irlande, Canada

LES DESSERTS

SWEETS

| | |
|---|------|
| LE CHOCOLAT SPHÈRE E CHOCOLAT NOIR, FINANCIER À LA PISTACHE & GRIOTTES, CHANTILLY À L'AMARETTO THE CHOCOLATE BLACK CHOCOLATE SPHERE, PISTACHIO AND CHERRY FINANCIER (RECTANGULAR SPONGE FINGER MADE WITH ALMONDS), AMARETTO WHIPPED CREAM CHANTILLY | 18.- |
| LE CITRON PANNA COTTA AU CITRON CUMBAWA, BISCUIT MOELLEUX AU CITRON JAUNE BIO, GRANITÉ, GIN FIZZ À LA MÉLISSE THE LEMON CUMBAWA LEMON PANNA COTTA, MOIST YELLOW LEMON GATEAU, BALM GINN FIZZ GRANITA | 15.- |
| LE TIRAMISU CRÉMEUX BANANE ET CHOCOLAT, BISCUIT CUILLÈRE AUX FRUITS DE LA PASSION, MOUSSE LÉGÈRE AU LAIT DE COCO THE TIRAMISU CHOCOLATE AND BANANA MOIST GATEAU, PASSION FRUIT SPONGE FINGERS, AND A LIGHT COCONUT MOUSSE | 13.- |
| L'ANANAS LA CUCHAULE COMME UN PAIN PERDU, CRÈME BRULÉE AU RHUM ANTILLAIS, ANANAS RÔTI AU SAFRAN, SORBET PINA COLADA THE PINEAPPLE IN THE FRENCH TOAST FASHION, WEST INDIAN RUM CREME BRULEE, SAFFRON ROASTED PINEAPPLE, PINA COLADA SORBET | 16.- |
| GLACES ET SORBETS ASSORTIMENTS MAISON, SABLÉ BRETON ICE CREAMS AND SORBETS A SELECTION OF THE HOUSE, BRETON BISCUIT | 14.- |
| FROMAGES SELECTION DE FROMAGES DE LA LAITERIE DE GRUYÈRE À MONTREUX CHEESE A SELECTION OF THE MONTREUX GRUYERE DAIRY FAR | 14.- |

VEUILLEZ INDIQUER VOS ALLERGIES A NOTRE MAÎTRE D'HOTEL.
PLEASE LET KNOW OUR HEAD WAITER ABOUT YOUR ALLERGIES.