

— 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

# MENU | LOUNGE

## AMUSE BOUCHE

AMUSE BOUCHE

### LE CÉLÉRI

EN VELOUTÉ TRUFFÉ, JARDIN FLORAL AUTOUR DU CÉLÉRI & FÉTA

THE CELERY

IN TRUFFLE CREAM SOUP WITH VEGETABLES FROM THE GARDEN AND FETA CHEESE

### LA SAINT-JACQUES

EN CARPACCIO, CRÉMEUX DE TOURTEAU À L'AVOCAT & CAVIAR

THE SCALLOP FISH

SERVED RAW WITH AN AVOCADO CRAB CREAM AND OSCIETRE CAVIAR

### LE HOMARD

ENTIER AU BASILIC, CHIPS DE POMME DE TERRE VITELLOTTE

THE LOBSTER

WITH BASIL, VITELLOTTE POTATOE CRISPS

## SELECTION DE FROMAGES

A SELECTION OF CHEESE

### GRANITÉ

GRANITA

### LE CITRON

PANNA COTTA AU CITRON CUMBAWA, BISCUIT MOELLEUX AU CITRON JAUNE BIO,

GRANITÉ

GIN FIZZ A LA MÉLISSE

THE LEMON

CUMBAWA LEMON PANA COTTA, MOIST YELLOW LEMON GATEAU, BALM GINN FIZZ

GRANITA

98.- MENU COMPLET FULL MENU

88.- MENU SANS FROMAGES MENU WITHOUT CHEESE

**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