















LE PATIO



LE COMMENCEMENT... / THE BEGINNING...

- Terrine de campagne**   22
Terrine de campagne | pickles maison | pistaches | pousses d'herbe
Country-style terrine | homemade pickles | pistachios | sprouts
- Terrine de foie gras** 26
Terrine de foie gras de canard | chutney de rhubarbe | fusette aux noix | figues
Duck foie gras terrine | rhubarb chutney | nut bread | figs
- Carpaccio de poulpe**   23
Carpaccio de poulpe | brunoise de carottes | céleris croquant | vinaigrette à l'huile d'olive vierge N5 | Xérès blanc
Octopus carpaccio | diced carrots | crunchy celery | extra virgin oil N5 dressing | sherry vinegar
- King crabe** 28
Rillettes de King crabe à la crème de gruyère | vinaigrette au fruit de la passion | ponzu
Potted King crab with cream from Gruyère | passion fruit dressing | ponzu sauce





VÉGÉTARIEN... / VEGETARIAN...

- Vitaminée**  21
« Bortsch » soupe de betterave froide | crème de brebis
Cold beetroot soup | ewe cream
- Melon-Pastèque**   21
Gaspacho de melon Zerbinati | pastèque | menthe poivrée
Zerbinati melon gazpacho | watermelon | peppermint
- Déclinaison de tomates**  24
Tomates Noires de Crimée | « Green zebra » | Délice d'Or | espuma de mozzarella | sorbet basilic
Tomatoes selection : « Noire de Crimée » | Green zebra | « Délice d'Or » | mozzarella espuma | basil sorbet
- Tout légume**  28
La grande assiette végétale de légumes « crus & cuits » | pousses d'herbe de notre jardin
Large cooked & raw vegetable plate | sprouts from our garden
- L'Aubergine**   22
Timbale de Moultabal | coulis de tomates au basilic
Eggplant caviar with basil tomato coulis
- Raviolis**   26
Raviolis épinards & ricotta | émulsion de champignons de Paris au lait d'amandes parfumée à l'huile de sauge
Spinach & ricotta cheese ravioli | button mushroom emulsion with almond milk & sage oil
- Tagliatelle**  28
Tagliatelle | sauce tomate maison | basilic frais
Tagliatelle | homemade tomato sauce | fresh basil


INSPIRATION DES EAUX | FROM THE LAKE & SEA

Lotte de Roscoff	46
Lotte pochée légumes façon paella sauce barigoule <i>Poached monkfish vegetables in a paella style barigoule sauce</i>	
Saumon des Alpes suisses Lostallo	45
Saumon alpin suisse émulsion de lait à la verveine de notre jardin ragout de légumes verts <i>Swiss Alpine salmon milk emulsion with verbena from our garden green vegetable stew</i>	
Daurade de l'Atlantique  	43
Daurade à l'unilatérale caponata à la sicilienne <i>Roasted sea-bream Sicilian caponata</i>	

NOS INCONTOURNABLES | MUST HAVE

Le tartare de bœuf 140g/200g (en supplément : Whisky ou Cognac +4)  	28/32
Tartare de bœuf de race tachetée coupé au couteau pain de campagne toasté frites <i>Knife-cut beef tartar toasted farmhouse bread French fries</i>	
Cochon « Das Bierschwein Vom Wandelerhof » 	42
Croustillant de poitrine de cochon suisse à la bière cuisson basse température condiment chorizo sucrine salade de mangues au guacamole épicé <i>Low temperature cooked crispy Swiss beer pork belly chorizo condiment mango salad with spicy guacamole</i>	
Suprême de volaille « La Patte Noire » de la Belle Luce	44
Suprême de volaille « La Patte Noire » de Gruyère rösti paysan sauce au vin des Glaciers <i>Chicken supreme « La Patte Noire » from Gruyère rösti Glacier wine sauce</i>	
Filets de perche 	50
Filets de perche meunière du Loë pommes de terre grenailles en persillade sauce tartare <i>Loë perch fillet new potatoes with parsley tartare sauce</i>	

DOUCEURS | DESSERTS

Arlette à la crème vanille & framboise sorbet aux fruits rouges	16
<i>Arlette biscuit with vanilla & raspberry cream red fruit sorbet</i>	
Baba à l'abricotine du Valais baies rouges crème légère à la vanille	16
<i>Baba with apricot brandy from the Valais red berries light vanilla cream</i>	
Roulé à la fraise crème chocolat blanc aux géraniums de notre jardin sorbet à la fraise	16
<i>Strawberry roll white chocolate cream with geranium from our garden strawberry sorbet</i>	
Effeillé d'ananas crème montée du Valais à la vanille éclats de noix de coco glacée	16
<i>Fresh sliced pineapple whipped vanilla cream from the Valais iced coconut pieces</i>	
Vacherin glacé mangue fruit de la passion coulis d'abricot 	16
<i>Iced pavlova mango passion fruit apricot coulis</i>	
Sélection de glaces & sorbets (à l'unité)	5
<i>Ice-cream & sorbet selection (per unit)</i>	