



# LE PATIO

## LE COMMENCEMENT | THE BEGINNING

---

- Saumon « Label rouge d'Ecosse »**  24  
Saumon mariné à l'aneth façon « gravlax » | crème raifort | zeste de citron vert & ciboulette  
Dill marinated gravlax salmon | horseradish cream | lime zest & chives
- Terrine de foie gras** 26  
Terrine de foie gras de canard | crumble de pain d'épice | compote de poires Williams  
Duck foie gras terrine | gingerbread crumble | Williams pear compote
- Coquilles Saint-Jacques**  25  
Coquilles Saint-Jacques en estouffade | julienne de légumes aromatiques  
Slow cooked Scallops | julienne of vegetables
- Bisque d'écrevisses** 28  
Bisque d'écrevisses | croûtons de pain de campagne  
Crayfish bisque | farmhouse bread croutons




## VEGETARIEN | VEGETARIAN

---

- Velouté de potimarron**    20  
Velouté de potimarron | capuccino de marron au lait de coco | graines de courge grillées  
Squash cream soup | chestnut cappuccino | coconut milk | grilled pumpkin seeds
- Cassolette de légumes**    26  
Cassolette de légumes d'automne de la ferme Primapraz  
Autumn vegetables from the Primapraz farm
- Vitaminé**    19  
Bouillon de légumes vitaminé et ses frivolités  
Vitamin vegetables broth and its frivolities
- Tagliatelles**  28  
Tagliatelles aux légumes d'automne | copeaux de parmesan  
Tagliatelles with autumn vegetables | Parmesan shavings
- Gnocchis**  28  
Poêlée de gnocchis à la châtaigne | feuille de blette | espuma d'épinard  
Chestnut gnocchis | Swiss chard leaves | spinach espuma

## INSPIRATIONS DES EAUX | FROM THE LAKE & SEA

---

- Filets de perche**  50  
Filets de perche meunière Loë | pommes de terre grenailles en persillade | sauce tartare  
Loë Perch fillet | new potatoes with parsley & garlic | tartare sauce
- Filet de dorade**  43  
Filet de dorade | panais rôti au miel & soja | purée de pommes de terre  
Sea bream fillet | roasted parsnip with honey & soya | mashed potatoes
- Ombre Chevalier**  48  
Ombre chevalier | endives braisées | pommes grenailles | sauce grenobloise  
Arctic char | braised endives | new potatoes | grenobloise sauce

## INSPIRATIONS FERMÈRES | FROM THE FARM

<b>Coq au vin</b>  Coq au vin à l'ancienne   spätzli "Coq au vin"   spätzli	39
<b>Cochon « Das Bierschwein Vom Wandelerhof »</b>  Croustillant de poitrine de cochon suisse à la bière, cuisson basse température   condiment chorizo   salade de mangues à l'avocat épicé Low temperature cooked crispy Swiss pork belly from the locally famous « beer pigs »   chorizo condiment   mango salad with spicy avocado	40
<b>Cœur de faux filet de veau</b> Cœur de faux filet de veau de nos monts suisses   pommes caramélisées au cidre   mousseline de pommes de terre Veal filet from our Swiss mounts   potatoes caramelised with cider   potato mousseline	50
<b>Tournedos de bœuf suisse 180g (rassis 3 semaines)</b>  Tournedos de bœuf suisse   pommes dauphines   pak choi rôti   sauce Périgueux Swiss beef tournedos   dauphine potatoes   roasted pak choi   Périgueux sauce	51

## DOUCEURS DE NOTRE CHEF PÂTISSIER | DESSERTS FROM OUR PASTRY CHEF

<b>Gâteau Opéra "Le Mirador" avec sa sauce chocolat</b> Le Mirador Opera cake with chocolate sauce	16
<b>Cheesecake au spéculos &amp; yuzu</b> Speculos & Yuzu cheesecake	16
<b>Tarte tatin &amp; crème double de Gruyère</b> Apple « tatin » tart with Gruyère double cream	16
<b>Finger gourmand dulcèy, coulant caramel aux noix &amp; sauce exotique</b> Dulcèy entremet with flowing caramel, nuts & exotic flavour	17
<b>Moelleux au chocolat &amp; sa quenelle de glace vanille</b> Chocolate fondant with vanilla ice cream	17

\*Veuillez informer notre équipe en cas d'allergie ou intolérance alimentaire

\*Please inform our staff members in case of any allergy or food intolerance



Sans gluten

Sans lactose



Végétarien



Vegan

## NOS SUGGESTIONS DE VINS DE SAISON | SEASONAL'S WINE SUGGESTIONS

	1dl	75cl
<b>Chardonne « Pinot Gris » 2017, Olivier Ducret</b> Arômes de noisette accompagnés d'une légère amertume	10	55
<b>La Gourmande, Jean-Paul Forestier, 2016</b> Gamay vieille vigne barriquée	10	55
<b>Syrah ID 2017, la maison du Moulin Coinsins</b> Poivré, avec des arômes de violettes et réglisse	10	60
<b>Sherpa rouge 2016, vin des Chevaliers Salgesch</b> Assemblage rouge de Pinot Noir et d'Humagne Rouge	11	65
<b>Jorat Ambrée, Vulliens VD</b> Bière ambrée au malt fumé avec des notes de lard et de saucisson de campagne	10	