






LePatio

AU PRINTEMPS

LES ENTRÉES



FOIE GRAS POÊLÉ DE LA MAISON MITTEAULT rhubarbe au gin, croustillant de boudin noir, sucette passion chocolat, cuchaule au safran du Jorat		38.-
TRUITE FUMÉE DE LA RIVIERA VAUDOISE  grenailles confites, yogourt au cerfeuil, perles iodées	<i>T. Ponce</i>	29.-
CARPACCIO DE POULPE gremolata à l'orge perlé, croustillant de feta, miel de grenade, avocat au lait de coco		28.-
ASPERGES VERTES  caramel de moutarde, grattons de canard, jaune d'œuf confit, sauce gribiche		27.-

LES VÉGÉTARIENS


PANNA COTTA AU BREBIS FRAIS DU MOLÉSON miel d'acacia, fèves, crumble aux amandes, pickles de girolles	<i>T. Ponce</i>	25.-
SALADE MESCLUN variation de crudités, vinaigrette à la moutarde de Rachel Velten, Sbrinz, noix caramélisées		22.-
VELOUTÉ DE PETITS POIS  lait d'avoine, kiwi, verveine		23.-
RISOTTO À LA BETTERAVE  échalotes grises, crémeux au bleuchâtel, huile de coriandre		37.-
ASSIETTE DE LÉGUMES PRINTANIERS  houmous d'épinard, vinaigrette à la fraise		36.-

LePatio

LES POISSONS

PERCHES DE LOË 	54.-
cannelloni de blettes, kimchi de fenouil, pommes gaufrettes, beurre à la Maiserette de Jean-Paul Forestier	
SAUMON DES GRISONS 	53.-
artichaut à la vanille, noix de macadamia, sauce Genevoise	
LIEU JAUNE SAUVAGE	<i>T. Ponce</i> 56.-
viennoise de seigle, poireaux, confiture d'oignons, ache des montagnes	

LES VIANDES

FILET DE BŒUF DE LA MAISON SUTER	62.-
déclinaison d'asperges blanches, noisettes du Piémont, parmesan, mousseline de pommes de terre	
SUPRÊME DE VOLAILLE DE LA RÉGION DES TROIS LACS	46.-
laquage au saté, arancini au lait de coco, compression de laitue romaine, sauce suprême au curry Bengale	
VOL AU VENT	48.-
ris de veau du pays, écrevisses, sauce Zurichoise	
CÔTE DE COCHON DE VALENTIN CHAPPUIS 	<i>T. Ponce</i> 54.-
fricassée de petits pois à la française, panisse à l'ail noir de Monsieur Eddy, oignons nouveaux, crème de morilles	

Provenance:

Suisse: truite, perche, saumon, bœuf, volaille, ris de veau, cochon, œuf

France: canard, boudin noir

Italie: poulpe Grande-Bretagne: lieu jaune Suisse et Norvège: écrevisse

Prix incluant la TVA & le service.






Sans gluten | N'hésitez pas à demander pour les options sans lactose.

Pour toute allergie ou intolérance alimentaire, merci de vous rapprocher de notre personnel de service.

LePatio

DOUCEURS

LA FRAISE 	<i>T. Ponce</i>	19.-
diplomate à la vanille de Madagascar et basilic, compotée de fraise aux baies d'Andaliman, lait glacé tagada		
LA RHUBARBE 		19.-
croustillant de rhubarbe en différentes textures, sorbet parfumé à l'estragon		
LE CHOCOLAT		19.-
sphère au chocolat noir et coquelicot, gavottes croustillantes, fraîcheur de fenouil		
LE CITRON 		19.-
crème parfumée au yuzu, gelée au combawa, glace meringuée au citron noir de Monsieur Eddy		

Prix incluant la TVA & le service.  Sans gluten  Sans lactose

Pour toute allergie ou intolérance alimentaire, merci de vous rapprocher de notre personnel de service.

LePatio

MENU

3-PLATS

90.-

VELOUTÉ DE PETITS POIS

lait d'avoine, kiwi, verveine

SAUMON DES GRISONS

artichaut à la vanille, noix de macadamia, sauce Genevoise

LE CITRON

crème parfumée au yuzu, gelée au combawa,
glace meringuée au citron noir de Monsieur Eddy

4-PLATS

120.-

PANNA COTTA AU BREBIS FRAIS DU MOLÉSON

miel d'acacia, fèves, crumble aux amandes, pickles de girolles

LIEU JAUNE SAUVAGE

viennoise de seigle, poireaux,
confiture d'oignons, ache des montagnes

FILET DE BŒUF DE LA MAISON SUTER

déclinaison d'asperges blanches, noisettes du Piémont, parmesan,
mousseline de pommes de terre

LA FRAISE

diplomate à la vanille de Madagascar et basilic,
compotée de fraises aux baies d'Andaliman, lait glacé tagada