

Le Patio



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®

LES ENTRÉES

STARTERS

CHF

GRAVLAX DE TRUITE DE VIONNAZ (L) (G)

26.-

Déclinaison de choux

GRAVLAX OF TROUT FROM VIONNAZ

Cabbage variations

GASPACHO FRAISE-BETTERAVE (V) (L)

19.-

Sorbet à l'estragon, focaccia

STRAWBERRY AND BEETROOT GAZPACHO

Tarragon sorbet, focaccia

DUO D'ASPERGES SUISSES (L) (G)

22.-

Gribiche à l'oseille

DUO OF SWISS ASPARAGUS

With sorrel gribiche

PETITS POIS À LA FRANÇAISE (P)

23.-

Œuf parfait, velouté de petits pois, lard de Colonnata

FRENCH-STYLE PEAS

Slow-cooked egg, pea velouté, Lardo di Colonnata

FOIE GRAS MI-CUIT

34.-

Chutney de kiwi, brioche maison

SEMI-COOKED FOIE GRAS

Kiwi chutney and homemade brioche



LES PLATS

MAIN COURSES

CHF

FILET DE BŒUF 	50.-
Betterave et cassis, jus au foie gras <i>BEEF FILLET</i> <i>Beetroot and blackcurrant, foie gras jus</i>	
FAÇON ROSSINI	64.-
<i>ROSSINI-STYLE</i>	
SUPRÊME DE VOLAILLE 	38.-
Morille farcie à l'ail des ours, jus au vin jaune <i>POULTRY SUPREME</i> <i>Morels stuffed with wild garlic, yellow wine jus</i>	
FILET D'AGNEAU	44.-
Cromesquis d'épaule d'agneau, persil, jus oriental <i>LAMB FILLET</i> <i>Lamb shoulder croquette, parsley, oriental-style jus</i>	
BAR EN CROÛTE DE SEL 	140.-
Avec soupe de poissons et trois garnitures au choix (pour deux personnes, 40 minutes d'attente, selon arrivage) <i>SALT-CRUSTED SEA BASS</i> <i>With fish soup and three sides of your choice</i> (Serves two, 40-minute preparation time, depending on availability)	
FILET DE LOUP DE MER 	38.-
Baba ganoush, soupe de poissons <i>SEA BASS FILLET</i> <i>Baba ganoush, fish soup</i>	
OMBLE CHEVALIER  	46.-
Caramel de chou-fleur, sauce Nantua <i>ARCTIC CHAR</i> <i>Cauliflower caramel, Nantua sauce</i>	
SPAGHETTONI	32.-
Sauce tomate, pesto de roquette, stracciatella <i>SPAGHETTONI</i> <i>Tomato sauce, rocket pesto, stracciatella</i>	

LES GARNITURES

SIDES

CHF

ASPERGES VERTES SUISSSES GRILLÉES (V) (G) (L) 10.-
GRILLED SWISS GREEN ASPARAGUS

MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE (G) 10.-
POTATO MOUSSELINE

BROCCOLINIS (G) 9.-
Sauce César
BROCCOLINI
Caesar sauce

POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON (V) (G) (L) 9.-
SAUTÉED SEASONAL VEGETABLES

RISOTTO AUX ASPERGES (G) 10.-
ASPARAGUS RISOTTO

POLENTA CRÉMEUSE RIBELMAIS (G) 10.-
RIBELMAIS POLENTA

LES DOUCEURS

SWEETS

CHF

CRÊPE SUZETTE

Flambée au Grand Marnier, glace à la vanille de Madagascar

CRÊPE SUZETTE

Flambéed with Grand Marnier, Madagascar vanilla ice cream

25.-

TARTELETTE À L'ABRICOT DU VALAIS

Pêches blanches, romarin, sorbet abricot

VALAIS APRICOT TARTLET

White peaches, rosemary, apricot sorbet

18.-

TRILOGIE DE CHOU-FLEUR

Crème anglaise à la fève tonka

CAULIFLOWER TRILOGY

Tonka bean custard

18.-

PANNA COTTA AU LAIT D'AVOINE

Rhubarbe pochée, sorbet framboise à l'eau de rose

OAT MILK PANNA COTTA

Poached rhubarb, raspberry sorbet with rose water

18.-

MERINGATA GLACÉE AUX FRAISES

Eau de fraise

ICED STRAWBERRY MERINGATA

Strawberry water

18.-



Sans Gluten
Gluten Free



Sans Lactose
Lactose Free



Contient des Noix
Contains Nuts



Contient du Porc
Contains Pork



Végan
Vegan

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

Prix en francs suisses, incluant la TVA et le service.

For any allergies or dietary restrictions, please consult our staff.

Prices in Swiss francs, including VAT & service.



LE MIRADOR
RESORT & SPA

PROVENANCE | ORIGIN

Suisse : agneau, truite, boeuf, poulet, asperges

Switzerland: lamb, trout, beef, chicken, asparagus

France : Foie gras, bar, omble chevalier | Foie gras, sea bass, artic char

Italie : Lard de Colonnata | Italy : Lardo di Colonnata

Pain | Bread : Suisse, France | Switzerland, France