Le Patio

MENU DÉCOUVERTE
TASTING MENU

CHF 115.-

MISE EN BOUCHE DU CHEF
CHEF'S AMUSE-BOUCHE

GRAVLAX DE SAUMON SUISSE
Agrumes confits, crème aux herbes et caviar de truite
SWISS SALMON GRAVLAX
Candied citrus fruits, herb cream and trout caviar

OU / OR

FOIE GRAS MI-CUIT
Coing rôti et confit, brioche artisanale toastée
SEMI-COOKED FOIE GRAS
Roasted and candied quince, toasted artisanal brioche

TURBOT RÔTI FAÇON GRENOBLOISE
Beurre noisette, câpres croustillantes et citron confit avec une garniture au choix
GRENOBLOISE-STYLE ROASTED TURBOT
Beurre noisette, crispy capers and preserved lemon, with a side of your choice

OU / OR

CROUSTADE DE FAISAN DU PAYS DE VAUD
Foie gras, champignons des bois et jus de gibier avec une garniture au choix
VAUD PHEASANT CROUSTADE
Foie gras, wild mushrooms and game jus, with a side of your choice

TARTELETTE POMME VERTE ET DOUCEUR EXOTIQUE (G)
Crémeux à la banane, confit de pomme, pomme verte fraîche et ganache légère coco-tonka
GREEN APPLE & EXOTIC TARTLET
Banana crémeux, apple confit, fresh green apple, and light coconut-tonka ganach

OU / OR

ROCHER CHOCOLAT (G)
Mousse au chocolat allégée, panais confit au sirop d'érable et moelleux cacao
CHOCOLATE ROCHER
Light chocolate mousse, maple-glazed confit parsnip and cocoa sponge cake

MIGNARDISES DU CHEF
CHEF'S MIGNARDISES

LES ENTRÉES
STARTERS

CHF

BETTERAVE CUITE EN CROÛTE DE SEL 24.-
Crémeux de chèvre frais, mûres sauvages, noisettes du Piémont
et vinaigrette au cassis
SALT-CRUSTED BEETROOT
Fresh goat cheese cream, wild blackberries, Piedmont hazelnuts
and blackcurrant vinaigrette

GRAVLAX DE SAUMON SUISSE 32.-
Agrumes confits, crème aux herbes et caviar de truite
SWISS SALMON GRAVLAX
Candied citrus fruits, herb cream and trout caviar

FOIE GRAS MI-CUIT 36.-
Coing rôti et confit, brioche artisanale toastée
SEMI-COOKED FOIE GRAS
Roasted and candied quince, toasted artisanal brioche

BURRATA FUMÉE 28.-
Courge butternut rôtie, noisettes torréfiées, sauge croustillante
et huile de noisette
SMOKED BURRATA
Roasted butternut squash, toasted hazelnuts, crispy sage
and hazelnut oil

LES PLATS
MAIN COURSES

CHF

RISOTTO CARNAROLI À LA TRUFFE NOIRE 42.-
Parmesan 24 mois et truffe noire
CARNAROLI RISOTTO WITH BLACK TRUFFLE
24-month-aged Parmesan and black truffle

TURBOT RÔTI FAÇON GRENOBLOISE 58.-
Beurre noisette, câpres croustillantes et citron confit
GRENOBLOISE-STYLE ROASTED TURBOT
Beurre noisette, crispy capers and preserved lemon

CROUSTADE DE FAISAN DU PAYS DE VAUD 52.-
Foie gras, champignons des bois et jus de gibier
VAUD PHEASANT CROUSTADE
Foie gras, wild mushrooms and game jus

FILET DE BŒUF SUISSE RÔTI 64.-
Sauce Périgueux
ROASTED SWISS BEEF FILLET
Sauce Périgueux

À PARTAGER/*TO SHARE:*

CÔTE DE BŒUF MATURÉE 180.-
Sauce béarnaise, *pour deux personnes*
DRY-AGED RIB OF BEEF
Béarnaise sauce, for two guests

BAR ENTIER EN CROÛTE DE SEL 155.-
Huile d'olive vierge et citron, *pour deux personnes*
WHOLE SEA BASS BAKED IN A SALT CRUST
Extra virgin olive oil and lemon, for two guests

LES GARNITURES À PARTAGER
SIDE DISHES TO SHARE

CHF

PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON 10.-
Option truffe noire +5.-
HOMEMADE MASHED POTATOES
Black truffle supplement

POMMES PONT-NEUF CROUSTILLANTES 10.-
CRISPY POMMES PONT-NEUF

CHAMPIGNONS DES BOIS SAUTÉS AU PERSIL 12.-
SAUTÉED WILD MUSHROOMS WITH PARSLEY

LÉGUMES RACINES GLACÉS AU BEURRE NOISETTE 10.-
ROOT VEGETABLES GLAZED WITH BEURRE NOISETTE

ÉPINARDS FRAIS À LA CRÈME LÉGÈRE 10.-
LIGHTLY CREAMED SPINACH

LES DOUCEURS
SWEETS

CHF

CRÊPE SUZETTE 23.-
Réalisée et flambée au guéridon
CRÊPE SUZETTE
Prepared and flambéed at your table

TARTELETTE POMME VERTE ET DOUCEUR EXOTIQUE 20.-
Crémeux à la banane, confit de pomme, pomme verte fraîche et ganache légère coco-tonka
GREEN APPLE & EXOTIC TARTLET
Banana crémeux, apple confit, fresh green apple, and light coconut-tonka ganach

ANANAS RÔTI Ⓥ Ⓖ 18.-
Ananas cuit au sel puis rôti, caramel aux agrumes, mousse légère à la menthe et sorbet au citron
ROASTED PINEAPPLE
Salt-baked and roasted pineapple, citrus caramel, light mint mousse and lemon sorbet

ROCHER CHOCOLAT Ⓖ 22.-
Mousse au chocolat allégée, panais confit au sirop d'érable et moelleux cacao
CHOCOLATE ROCHER
Light chocolate mousse, maple-glazed confit parsnip and cocoa sponge cake

PROVENANCE | *ORIGIN*

Bœuf : Suisse | *Beef: Switzerland*
Saumon : Suisse | *Salmon: Switzerland*
Foie gras : France et Europe | *Foie gras: France and Europe*
Turbot : Espagne | *Turbot: Spain*
Faisan : Europe | *Pheasant: Europe*
Bar : France | *Sea bass: France*

Nos cafés et nos thés sont issus de l'agriculture biologique.
Our coffees and teas are sourced from organic farming.

LE MIRADOR
RESORT & SPA

Végétarien
Vegetarian

Sans Gluten
Gluten Free

Végan
Vegan

Pour toute allergie ou intolérance alimentaire, merci de vous adresser à notre personnel de service.
Une liste complète des allergènes est disponible sur demande.
Prix en francs suisses, incluant la TVA et le service.

For any allergies or dietary requirements, please consult our staff.
A full list of allergens is available upon request.
Prices in Swiss francs, including VAT & service.

Fall nov 2026