

Le Trianon

ENTRÉES

DUO DE BŒUF BLACK ANGUS

Granny Smith et céleri-branche, infusion à la citronnelle
CHF 48.-

ŒUF MOLLET

Kadaïf, asperges blanches et morilles, vacherin fribourgeois
CHF 36.-

CROUSTILLANT DE TOURTEAU

Chou blanc, avocat au lait coco, caviar Oscietre
CHF 82.-

RAVIOLE DE LANGOUSTINE

Sauce crémeuse au foie gras, voile de verjus
CHF 50.-



PLATS

TURBOT EN VAPEUR D'ANIS

Barbe de moine, gnocchis à la joue fumée, beurre blanc aux oursins
CHF 76.-

FILET DE MAIGRE

Fleur de courgette farcie aux écrevisses, bouillabaisse claire
CHF 66.-

MIGNON DE VEAU

Bonbon de laitue, mousseline de pommes de terre, sauce Périgueux
CHF 78.-

CANETTE DE BARBARIE

Déclinaison de petits pois, pastilla de cuisses à la menthe
CHF 64.-



SÉLECTION DE FROMAGES

CHF 25.-



DESSERTS

LE CITRON

Coque meringuée, suprême et zestes confits au basilic
CHF 22.-

LE BLANC MANGER

Premières fraises à l'hibiscus, sorbet au Syrah
CHF 22.-

LE CHOCOLAT

Tarte soufflée, lait glacé à la banane et fèves de tonka
CHF 22.-

L'ARLETTE

Rhubarbe pochée à la vanille, lait glacé à l'estragon
CHF 22.-

Tous nos prix sont en Francs suisses, TVA et service inclus.

Le Trianon

MENU DÉGUSTATION

Sans fromage CHF 180.-

Avec fromage CHF 190.-

CROUSTILLANT DE TOURTEAU

Chou blanc, avocat au lait de coco, caviar Oscietre

GRATIN DE MORILLES AU SAVAGNIN

Salade printanière

FILET DE MAIGRE

Fleur de courgette farcie aux écrevisses, bouillabaisse claire

FRAÎCHEUR BERGAMOTE

Huile d'olive

MIGNON DE VEAU

Bonbon de laitue, mousseline de pommes de terre, sauce Périgieux

SÉLECTION DE FROMAGES

LE BLANC MANGER

Premières fraises à l'hibiscus, sorbet au Syrah

Thomas Perez, Chef Exécutif

Pierre Simonin, Chef du Trianon



Une œuvre artistique du peintre suisse Jérôme Rudin

«Art et Gastronomie, la beauté est dans les yeux de celui qui regarde.
La gastronomie vise à créer des œuvres originales et esthétiques ce qui en fait indéniablement un processus artistique.»

J. Rudin