Entrées

Salade verte et pousses du marché 9.-
mélange de graines, vinaigrette à l'italienne

Salade de radicchio et puntarelle au parmesan 24.-
crémeux de betterave et croûtons au beurre salé

Tartare de bar au fenouil et au citron vert 28.-
vinaigrette comme une bouillabaisse

Chiffonnade de veau, sauce à la truffe noire 26.-
topinambour à l'huile d'olive

Ballotin de foie gras mi-cuit parfumé au cognac 26.-
brioche au beurre et chutney de poire au gingembre

Feuilleté du boulanger, fricassée de ris de veau et morilles 28.-
crème de champignons et pousses d'épinards

Antipasti à partager dès 2 personnes 22.-/personne

Pâtes

	entrée	plat
Ravioli farcis au veau jus à la sauge et parmesan	24.-	36.-
Tagliolini à l'huile d'olive sauce à la truffe noire	26.-	38.-
Anolini farcis au gamberi rossi bisque crémeuse au champagne	28.-	40.-
Pappardelle citron-roquette effilochée de crabe et crevettes aux fines herbes	26.-	38.-

Pour l'apéro, assiette de viande séchée et flûtes au sel 28.-



Viandes

Demi-poulet suisse rôti à la broche de la cuisine 45.-
sauce morilles au vieux Dézaley
pommes de terre rissolées et oignons rouges confit

Côte de cochon rôtie au sautoir 46.-
sauce au poivre et au Jack Daniels
profiterole et crème de pommes de terre

Filet de bœuf poêlé avec des épices 58.-
sauce au porto
pommes mousseline maison et mélange de légumes

Filet de veau rôti à la plancha 60.-
jus à la truffe noire
risotto carnaroli au parmesan et aux cardons du bout du lac

Tartare de bœuf à la truffe noire 45.-
saladine d'épinards et radicchio
pain grillé et frites fraîches

Poissons

Noix de Saint-Jacques rôties à l'huile de pépins de raisins 55.-
sauce à la truffe
crème de pommes de terre, épinards et radis blue meat

Filet de turbot rôti au thym 57.-
beurre blanc au champagne
pommes de terre fondantes et poireaux du pays

Nous remercions notre clientèle de se renseigner
auprès du personnel en cas d'allergies



Fromages et Desserts

Notre sélection de fromages de chez Monsieur André Macheret 18.-

La profiterole au chocolat noir Mahoé 76% 18.-
crème mascarpone au cacao et glace vanille

Tiramisù parfumé à la fève tonka et liqueur de café 16.-

Fondant au chocolat noir 18.-
sauce à la pistache et crème glacée fior di latte

La coupe de la Grappe, crème glacée à la vanille 15.-
poires caramélisées et cookie chocholat

Affogato, à choix 9.-

Assortiment de glaces et de sorbets artisanaux

vanille	citron	Colonel	12.-
chocolat	abricot	Valaisan	12.-
fior di latte	mangue	Général	12.-
bacio			
mokka	parfum du moment		

4.50 par parfum

Espresso Martini 18.-
Vodka Vanilia, liqueur de café, espresso, sirop d'vanille

Amaretto Sour 18.-
Amaretto, Bourbon, jus de citron, sirop de surea

Apéro du mardi au samedi de 18h00 à 20h00

Assiette de viande séchée et flûtes au sel 28.-

Planchette transalpine 30.-

Calamars à la romaine mayonnaise au citron vert 19.-



Les suggestions du Chef Théotime Bioret
à midi pour la semaine

du 17 au 20 novembre

Blanquette de veau mijotée à l'ancienne
gnocchi de pommes de terre et mélange de légumes 34.-

Buccatini à la puttanesca
olives taggiasche, anchois, câpres et tomates au basilic 30.-

du 24 au 27 novembre

Saucisse à rôtir, jus à l'échalote
pommes de terre rôties au four et haricots verts au lard 34.-

Ravioli farcis aux artichauts
barigoule à l'huile d'olive et parmesan 32.-

du 1 au 4 décembre

Filet de cabillaud en croûte d'herbes
riz sauté aux légumes et sauce curry. 36.-

Pappardelle fraîche à l'huile d'olive
râpée de pecorino à la truffe noir 36.-

du 8 au 11 décembre

Aiguillette de bœuf, sauce béarnaise
frites fraîches et légumes de saison 38.-

Paccheri rigate, chair à saucisse grillée au fenouil
crème de courge, roquette et parmesan 36.-

