

## Les champs

23.00

### **Carpaccio de boeuf au vinaigre Botanico & copeaux de Gravieria**

Beef carpaccio with Botanico vinegar & Gravieria shavings  
*Rindercarpaccio mit Botanico-Essig & Gravieria-Späne*

### **Poitrine de boeuf fumée & grillée, condiments poivrons verts**

Smoked & grilled beef brisket, green pepper seasoning  
*Geräucherte & gegrillte Rinderbrust, gewürz mit grünem pfeffer*

### **Piquillos farcis boeuf & fêta, coulis poivrons jaunes & feuilles de câpre**

Beef & feta stuffed piquillos, yellow pepper coulis and caper leaves  
*Mit Rindfleisch & Feta gefüllte Piquillos, gelbe Paprika coulis und Kapernblätter*

## La mer

22.00

### **Mousse de truite des fjords fumée maison, crackers focaccia**

Home-smoked fjord trout mousse, focaccia crackers  
*Hausgeräuchertes Fjordforellenmousse, Focaccia-Cracker*

### **Terrine de sandre & truite au citron, mayonnaise miel aneth**

Pike-perch & trout terrine with lemon, honey-dill mayonnaise  
*Zander-Forellen-Terrine mit Zitrone, Honig-Dill-Mayonnaise*

### **Sashimi de truite, vierge raifort & oeuf de truite, radis blue meat**

Trout Sashimi, horseradish & trout egg virgin sauce, blue meat radish  
*Forellen-Sashimi, Meerrettich & Forelle-Ei-Virgin-Sauce, Blue meat Rettich*

## Le potager

20.00

### **Soupe froide de petits pois & menthe, piment doux**

Cold pea & mint soup with sweet chilli  
*Kalte Erbsen-Minze-Suppe mit süßem Chili*

### **Sérac mariné à l'huile mentholée & pain de petits pois**

Sérac marinated in mint oil & pea bread  
*Sérac marinert in Minzöl & Erbsenbrot*

### **Raviole frite au sérac & petits pois, Mint sauce**

Fried ravioli with serac & peas, Mint sauce  
*Gebratene Ravioli mit Serac und Erbsen, Minzsauce*

## Le foie gras

26.00

### **Ballotine au nori & saké, brioche maison au sésame**

Nori & sake terrine, black sesame homemade brioche  
*Terrine mit Nori & Sake, hausgemachte Brioche mit schwarz Sesam*

### **Rouleau d'été au foie gras & shiso, soja**

Foie gras & shiso summerroll, soy sauce  
*Sommerrolle mit Foie Gras & Shiso, Sojasauce*

### **Ramen au foie gras poché, soba, Ponzu, pak choï & oeuf de caille**

Ramen with poached foie gras, soba, pak choï & quail egg  
*Ramen mit pochierter Gänseleber, Soba, Pak Choi & Wachtelei*

# La terre

# Plats

46.00

## Carré d'agneau des Alpes à la réglisse

Rack of lamb from the Alps with liquorice

*Lammkarree aus den Alpen mit Lakritze*

## Epaule confite au poivre de Jamaïque, saladine de fèves

Shoulder confit with Jamaican pepper, bean saladine

*Confit von der Schulter mit jamaikanischem Pfeffer, Bohnensalatine*

## Pain de fève & pommes de terre, panoufles aux herbes

Bean & potato Bread, panoufles with herbs

*Bohnen-Kartoffel-Brot, Panoufles mit Kräutern*

# La mer

36.00

## Salade de poulpe à la méditerranéenne & tzatziki

Mediterranean octopus salad & tzatziki

*Mediterraner Tintenfischsalat & Tzatziki*

## Brandade de cabillaud au paprika fumé, réduction porto & balsamique

Cod brandade with smoked paprika, portwine & balsamic reduction

*Kabeljau Brandade mit geräuchertem Paprika, Portwein & Balsamico Reduktion*

## Calamars croustillants, poivrons & aubergines rôtis

Crispy calamari, roasted peppers & eggplant

*Knusprige Calamari, geröstete Paprika & Auberginen*

# La ferme

34.00

## Poitrine de porc confite, cote de blette sautée & pruneaux rôtis

Pork belly confit, sautéed chard and roasted prunes

*Kandierter Schweinebauch, sautierte Mangoldkoteletts & geröstete Pflaumen*

## Effiloché d'épaule de porc, portobello vinaigré, chutney de pruneaux

Pulled pork shoulder, vinegar portobello, prune chutney

*Pulled Schweineschulter, Portobello mit Essig, Pflaumenchutney*

## Tarte fine au portobello & jambon cru de Chermignon

Thin pie with portobello & Chermignon ham

*Feine Tarte mit Portobello & Chermignon-Rohschinken*

# Le rossini

54.00

## Filet de boeuf Suisse, foie gras & figues séchées en terrine

Swiss beef filet, foie gras & dried figs in a terrine

*Schweizer Rinderfilet, foie gras & getrocknete feigen in terrine*

## Houmous de pois chiches noirs truffé & caviar d'aubergine

Black chickpea truffled hummus & eggplant caviar

*Schwarzen Kichererbsen Getrüffelter Hummus & Auberginenkaviar*

## Salade libanaise & sauce à l'ail

Lebanese salad & garlic sauce

*Libanesischer Salat & Knoblauchsauce*

# Ze veggiez \*

26.00

## Croquettes de patate douce au sésame, crème soja & citron vert

Sésame sweet Potato Croquettes, soy & lime cream

*Sesam-Süßkartoffel-Kroketten, Soja-Limetten-Creme*

## Julienne de courgettes marinées au curry & sésame

Julienne of zucchini marinated with curry & sesame

*Zucchini-Julienne mariniert mit Curry und Sesam*

## Tomates confites à la menthe & coulis de courgettes au gingembre

Tomato confit with mint & zucchini coulis with ginger / *Tomatenconfit mit Minze & Zucchini Coulis mit Ingwer*



# Desserts

## Le fromage

12.00

Assortiment de fromages sélectionnés par nos soins...

3 kinds of cheeses...

3 Ausgewählte Käsesorten von uns...

## Le chocolat

15.00

**Moelleux au chocolat noir 72%, coulis de poivron & piment**

Salty dark chocolate lava cake, bell pepper & chili coulis

72% Dunkler Schokoladenfondant, Paprika-Chili-Coulis

**Glace maison Mescal & coco**

Homemade Mescal & coconut ice cream

Hausgemachtes Mescal und Kokosnusseis

**Ganache choco, paprika & mangue comme un tacos**

Chocolate, paprika & mango ganache like a taco

Schokolade, Paprika und Mango-Ganache wie ein Taco

## Le classique

14.00

**Ze banana-split !**

Chocolat, Vanilla, Banana & Basta !

## Les cocktails glacés

18.00

**Sorbet granny smith & liqueur « Pommes Canada de l'Evêque »\***

Homemade granny smith sherbet & « Pomme Canada » liquor

Hausgemachtes Granny-Smith-Sorbet & Likör « Pommes Canada »

**Sorbet framboise & « Macrouge »\***

Raspberry sherbet & « Macrouge »

Himbeersorbet & « Macrouge »

**Sorbet abricot & « Macblanc »\***

Homemade apricot sherbet & « Macblanc »

Aprikosensorbet & « Macblanc »

*\*Liqueurs mutées de la Maison des Résistants à St-Pierre-de-Clages*

## Le verger

16.00

**Pêche plate & «Eclipse rosé brut» du Domaine d'Aucrêt en Gaspacho**

Flat peach & "Eclipse rosé brut" gaspacho

Gazpacho von Plattpfirsich mit "Eclipse rosé brut"

**Sorbet cheesecake & noix de macadamia caramélisées**

Cheesecake sorbet & caramelized macadamia nuts

Cheesecake-Sorbet & karamellisierte Macadamianüsse

**Pêche pochée & rôtie à la cardamome noire**

Poached & roasted peach with black cardamom

Pochierter & gebratener Pfirsich mit schwarzem Kardamom