

## Les champs

23.00

### **Cuisse de poulet des 3 lacs façon aigre douce & panais à l'orange**

Sweet and Sour Chicken Leg & Orange Parsnips

*3-Seen-Hühnerkeule süß-saure Art & Orangen-Pastinaken*

### **Galantine pistachée au panais & marmelade d'orange**

Pistachio galantine with parsnips and orange marmalade

*Pistaziengalantine mit Pastinaken & Orangenmarmelade*

### **Suprême sauté au pesto de pistaches & mousseline de panais**

Sautéed supreme with pistachio pesto & parsnip mousseline

*Sautierte Suprême mit Pistazienpesto & Pastinakenmousseline*

## La mer (entrée)

22.00

### **Skagen & pain de Kavring (toast suédois aux crevettes)**

Skagen & Kavring bread (Swedish toast with shrimps)

*Skagen & Kavring-Brot (schwedischer Toast mit Garnelen)*

### **Tartelette betterave & crevettes marinées, mayonnaise au miso**

Beet & marinated shrimp tartlet with miso mayonnaise

*Tartelette Rote Bete & marinierte Garnelen, Miso-Mayonnaise*

### **Rouleau d'été à la crevette fumée**

Summer roll with smoked shrimp

*Sommerrolle mit geräucherten Garnelen*

## Les sous-bois

22.00

### **Crèmeux bolets à la fève de tonka, pickles de chanterelles & bacon**

Creamy porcini mushrooms with tonka bean, chanterelle pickles & bacon

*Cremige Steinpilze mit Tonkabohne, eingelegten Pfifferlingen & Speck*

### **Oeuf parfait & pumpernickel au beurre de livèche**

Perfect egg & pumpernickel bread with lovage butter

*Perfektes Ei & Pumpernickel mit Liebstöckelbutter*

### **Pain brioché maison aux champignons & noix de pécan**

Homemade brioche bread with mushrooms & pecan nuts

*Hausgemachtes Brioche-Brot mit Pilzen und Pekannüssen*

## L'alpage

20.00

### **Ze raclette à l'ail noir de Bouloz-Porsel, rösti & pickles de carottes**

Bouloz-Porsel black garlic raclette, rösti and carrot pickles

*Raclette mit schwarzem Knoblauch, Rösti und Karotten Pickles*

### **Ze Malakoff, moutarde violette maison**

Ze Malakoff, homemade violet mustard

*Malakoff, hausgemachter violetter Senf*

### **Ze bricelet au Bagnes frais, raisins secs & poivre fermenté**

Ze bricelet with fresh Bagnes cheese, raisins & fermented pepper

*Bricellet mit frischem Bagnes Käse, Rosinen & fermentiertem Pfeffer*

## Le lac

40.00

### **Omble poché au beurre épicié & gâteau de pomme de terre**

Poached char with spiced butter & potato cake

*Pochierter Saibling mit Gewürzbutter & Kartoffelkuchen*

### **Poireau rôti & farci à l'omble**

Roasted leek & char stuffing

*Gebratener Lauch & gefüllt mit Saibling*

### **Croustillant d'omble & réduction crémeuse au citron**

Char crisp & creamy lemon reduction

*Knuspriger Saibling & cremige Zitronenreduktion*

## La mer (plat)

39.00

### **St-Jacques snackées, purée de céleri fumé**

Snacked scallops, smoked celery purée

*Gebackene Jakobsmuscheln, geräuchertes Selleriepüree*

### **Bisque de homard au corail de St-Jacques, pommes croustillantes**

Lobster bisque with scallop coral and crispy potatoes

*Hummerbisque mit Jakobsmuschelkoralle, knusprige Kartoffeln*

### **Etuvé de choux chinois aux palourdes & salicornes**

Chinese cabbage stew with clams & samphire

*Geschmorter Chinakohl mit Venusmuscheln & Salicornia*

## La ferme

38.00

### **Buns de maïs, steak de veau & cœur cheddar**

Corn Buns, Veal Steak & Cheddar Heart

*Maisbrötchen, Kalbssteak & Cheddar-Herz*

### **Travers de veau confit, polenta croustillante, sauce barbecue au kaki**

Confit of veal ribs, crispy polenta, persimmon barbecue sauce

*Kalbsrippchen-Confit, knusprige Polenta, Kaki-Barbecue-Sauce*

### **Trévisse marinée au miel & citron, bacon de veau au paprika**

Honey & lemon marinated treviso, veal bacon with paprika

*Mit Honig und Zitrone mariniertes Treviso, Kalbsspeck mit Paprika*

## Le rossini

56.00

### **Filet de boeuf Suisse, foie gras poêlé & crème aux épinards truffés**

Swiss beef filet, pan-fried foie gras & truffled spinach cream

*Schweizer Rinderfilet, foie gras & getrüffeltes Spinatcreme*

### **Gratin de pommes de terre aux épinards, tartare de chorizo**

Potato and spinach gratin with chorizo tartar

*Kartoffel-Spinat-Gratin, Chorizo-Tartar*

### **Sucrine braisée au chorizo & truffe**

Braised Sucrine with chorizo & truffle

*Geschmorte Sucrine mit Chorizo und Trüffel*

## Ze veggiez \*

26.00

### **Velouté de courge musquée & carottes, lait d'amande**

Butternut squash & carrot soup, almond milk

*Butternut Kürbis- und Karottensuppe, Mandelmilch*

### **Butternut croquante à la noisette & quatre épices**

Crunchy butternut with hazelnut & four spices

*Knusprige Butternut mit Haselnuss und vier Gewürzen*

### **Potimarron rôti à la cannelle, coing & champignons de Paris**





## 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 chocolat, coulis main de Buddha**

Dark chocolate lava cake & praline

*Dunkler Schokoladenfondant & Coulis Buddha-Hand*

**Sablé Breton au chocolat & crème brûlée à la noix de cajou**

Chocolate Breton shortbread with cashew nut crème brûlée

*Bretonisches Schokoladensablé & gebrannte Creme mit Cashewnüssen*

**Crème glacée maison à la main de Buddha**

Buddha's hand homemade ice cream

*Hausgemachte Buddha-Hand Eiscreme*

## Le classique

14.00

**Ze profiterole, sauce chocolat, glace vanille maison, chantilly au Grand-Marnier & amandes éfilées**

Ze profiterole, chocolate sauce, homemade vanilla ice cream, Grand Marnier whipped cream & slivered almonds

*Ze Profiterole, Schokoladensauce, hausgemachtes Vanilleeis, Grand-Marnier-Schlagsahne & Mandelblättchen*

## Les cocktails glacés

18.00

**Sorbet raisin et poivre de Malabar & « Macnoir »\***

Malabar pepper and grape sorbet & "Macnoir"

*Malabar-Pfeffer-Trauben-Sorbet & "Macnoir "*

**Sorbet coing et baie rose & «Rosée de coing »\***

Quince and pink berry sorbet & "Quince Liqueur "

*Quitten-Rosa-Beeren-Sorbet & "Quittenlikör"*

**Sorbet poire & « Liqueur de poire »\***

Pear sorbet & "Pear liqueur "

*Birnensorbet & "Birkenlikör"*

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

## Le verger

16.00

**Comme un baba au rhum arrangé maison**

Like a rum baba

*Wie ein Baba mit hausgemacht arrangiertem Rum*

**Crèmeux mangue & coco, meringue givrée passion & coriandre**

Mango & coconut cream, passion & coriander frosted meringue

*Cremige Mango & Kokosnuss, gefrostetes Baiser Passionsfrucht & Koriander*

**Sorbet exotique & son émulsion**

Exotic sorbet & emulsion

*Exotische Sorbet & Emulsion*