

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

Le potager

20.00

Vichyssoise légèrement citronnée

Vichyssoise with a hint of lemon
Vichyssoise mit einem Hauch von Zitrone

Poireau vinaigrette, coulis de citron rouge & jaune d'oeuf confit

Leek vinaigrette, red lemon coulis & candied egg yolk
Lauch-Vinaigrette, rote Zitronencoulis und kandierte Eigelb

Palet de pommes de terre acidulé, suprêmes de citron & gomasio

Tart potato puck, lemon supremes & gomasio
Tartiger Kartoffelpuck, Zitronensuppe und Gomasio

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
Bricelet mit frischem Bagnes Käse, Rosinen & fermentiertem Pfeffer

La terre

Plats

38.00

Magret de cannette, gastrique à l'orange & carottes au poivre de Timut

Duck breast, orange gastrique & carrots with Timut pepper

Entenbrust, Orangen-Gastrique & Karotten mit Timut-Pfeffer

Ballottine de cuisse de canard & purée de carottes violettes

Duck leg ballottine & purple carrot purée

Entenkeulen-Ballotine & lila Karottenpüree

Aiguillette de canard marinée, blinis de pommes de terre & carottes

Marinated duck aiguillette, potato & carrot blinis

Marinierte Enten-Aiguillette, Kartoffel-Karotten-Blinis

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

Faux-filet de porc aux herbes, jus corsé au romarin

Pork sirloin with herbs, strong rosemary juice

Schweinelende mit Kräutern, würziger Rosmarinsaft

Cassoulet revisité au lard de Colonnata, purée d'oignons au Porto

Cassoulet revisited with Colonnata bacon, onion puree with Port wine

Cassoulet revisited mit Colonnata Speck, Zwiebelpüree mit Portwein

Flan aux oignons confits, crépinette croustillante

Candied onions flan, crispy crepinettes

Kandierte Zwiebeln Flan, knusprige Crepinettes

Le rossini

52.00

Filet de boeuf Suisse aux petits oignons & foie gras poêlé

Swiss beef filet with small onions & pan-fried foie gras

Schweizer Rinderfilet mit kleinen Zwiebeln & gebratene Foie Gras

Jus de volaille & gougères à la truffe

Poultry juice & truffle gougères

Geflügelsaft & Trüffelgougères

Echalotes confites & saladine de cébettes

Candied shallots & saladine of spring onions

Kandierte Schalotten & Sellerie-Saladine

Ze veggiez *

26.00

Croustillant de riz gluant au safran à l'amarante

Amaranth & saffron glutinous rice crisp

Knuspriger Klebreis mit Amaranth und Safran

Chutney tiède à la mangue & curry vert

Warm mango & green curry chutney

Lauwarmes Chutney mit Mango & grünem Curry

Saladine de daïkon & carotte, coulis coco

Daikon & carrot saladine, coconut coulis

Salat aus Daikon & Karotten, Kokosnuss-Coulis

Le fromage

12.00

Assortiment de fromages sélectionnés par nos soins...

3 kinds of cheeses...

3 Ausgewählte Käsesorten von uns...

Le chocolat

16.00

Moelleux chocolat, coulis de passion & poivre

Dark chocolate lava cake, passion fruit & pepper coulis

Lavakuchen mit dunkler Schokolade, Passionsfrucht und Pfeffercoulis

Glace maison au gingembre

Homemade ginger ice cream

Hausgemachtes Ingwereis

Coque meringuée à l'ananás & espuma antillais

Pineapple meringue shell & West Indian espuma

Ananas-Baiser-Schale & westindischer Espuma

Le classique

14.00

Ze Kouign-Amann

Glace maison au caramel beurre salé, sarrasin torréfié

Homemade salted butter caramel ice cream, roasted buckwheat

Hausgemachtes Eis mit Karamell und gesalzener Butter, gerösteter Buchweizen

Les cocktails glacés

18.00

Glace nougat aux amandes & Amaretto

Nougat ice cream with almonds & Amaretto

Nougat-Eis mit Mandeln & Amaretto

Glace pistache & liqueur pistache

Pistachio ice cream & pistachio liqueur

Pistazieneis & Pistazienlikör

Glace au praliné de noix de macadamia & Frangelico

Macadamia & Frangelico praline ice cream

Pralineneis aus Macadamia und Frangelico

Le verger

16.00

Crèmeux à l'orange & safran, segments à l'amaretto

Orange & saffron cream, amaretto segments

Cremig mit Orange & Safran, Amaretto-Segmente

Amaretti & sorbet orange sanguine

Amaretti & blood orange sorbet

Amaretti & Blutorangensorbet

Espuma aux amandes & tuile croquante

Almond Espuma & Crunchy Tile

Mandel-Espuma & knuspriger Dachziegel