

Gourmandises

Huître Marenne d'Oléron	la pièce	4.00
Huître pousse en clair d'Oléron	la pièce	5.50
L'œuf du tsar, caviar, raifort		38

Menu poisson

Carpaccio et tataki de coquilles Saint - Jacques, yuzu, wasabi, kaki		19

Bisque de homard		18

Cabillaud, sauce beurre blanc, catalogna, orge		49

Dessert à choix		15
Menu complet : 98		

Menu sans viande

Rouleau de potiron et abricot, endive braisée, vinaigre de pomme Fromage de chèvre,		17

Potage au curry jaune épicé, aubergine, argousier		15

Risotto carnaroli, fenouil au safran, noisettes, kumquat		35
Menu complet: 65		

Menu classic Palace

Tartar de bœuf, toast, beurre		24

Potage au vin blanc de Cernieux		14

Rôti de cerf mariné, braisé, mousseline de pommes de terre, légumes		43
Menu complet : 72		

Menu avec Style

Foie gras de canard rôti, boskoop, brioche	24

Crème au romarin, scampi	22

Filet de bison, jus au chili et citronnelle, courge frit, noix de coco, coriandre	55

Dessert à choix	15
Menu complet : 98	

Style à la carte

Nouilles tamarin, catalogna, ail, olive, chili, parmesan	33
Spätzli au séré, sauce à la crème, légumes d'hiver	34
Filets de perche suisse rôtis, citron, beurre noisette, pommes nature	48
Rock lobster, choucroute à la crème, ananas	54
Emincé de foie de veau, balsamique aux poires, risotto carnaroli	42
Coquelet, panais, épinards d'hiver demeter	39

Dès 2 Personen

Côte de bœuf, Maldon sea salt, légumes, accompagnement aux choix	55
Chateaubriand, sauce béarnaise, légumes, pommes allumettes	59

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances. Prix en CHF incl. 7.7% de Tva