

Gourmandises

Pinsa, caviar Beluga, jaune d'œuf, crème acidulée	38
L'œuf du tsar, caviar, raifort	38

Menu poisson

Féra, petits pois, radis, crème acidulée limette, cresson officinal	22

Poulpe grillé, oignons, ail, balsamique blanc, bergamote	19

Suzuki, fenouil, safran, yuzu, orge	45

Dessert à choix	15
Menu complet : 95	

Menu sans viande

Salade d'été, œuf 7 minutes, émulsion à l'estragon	15

Nouilles tamarin, sauce à la crème, chanterelles fraîches, persil	34

Crème brûlée à la vanille de Madagascar, cerises, sorbet chocolat	15
Menu complet: 63	

Menu classic Palace

Terrine campagnarde, raifort, pomme, crème acidulée	15

Bisque de homard	18

Emincé de foie de veau, vinaigre de framboises, pommes de terre mousseline	36
Menu complet : 64	

Menu avec Style

Terrine de foie gras de canard, cerises, espuma de coco et gingembre	24

Potage de petits pois, menthe, scampi	24

Côtelette de veau, haricots, pommes de terre mousseline	58

Dessert à choix	15
Menu complet : 98	

Style à la carte

Polenta tessinoise rouge, légumes, oignons frits, pommes	33
Gnocchi Malfatti, aubergines, chili, sauce tomate, basilic, roquette	34
Filets de perche suisse meunière, citron, beurre noisette, pommes nature	48
Rock lobster, légumes, panko, curry Jaipur	54
Coquelet, panais, légumes, pommes allumettes	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