



*MENU FRAÎCHEUR*

*Mise en bouche*

*Tartare de bavette de bœuf,  
courge, noisettes et ail noir Aomori*

*Dos de saumon des Grisons rôti,  
risotto venere parfumé au combawa*

*Le café glacé revisité, sorbet cacao,  
siphonnée crémeuse au Baileys*

*Prix : CHF 85.-*

*Prix : CHF 120.- avec accord mets/vins sélectionné par nos soins*



*MENU LÉGÈRETÉ*

*Mise en bouche*

*Fines tranches de saumon Suisse,  
céleri et granny Smith, aigrette au caviar*

*Filet de canette, foie gras et endive poêlés,  
mousseline de bintje à la brisure de truffe noire*

*Verrine gourmande aux marrons et chocolat*

*Prix : CHF 90.-*

*Prix : CHF 125.- avec accord mets/vins sélectionné par nos soins*



*MENU EMBLÉMATIQUE*

*Mise en bouche*

*Ravioles de crustacés aux saveurs Thaï*

*Daurade Royale poêlée, mousseline de pois chiches  
au chorizo et citrons confits*

*Suprême de volaille du pays rôti,  
fricassée de champignons et crémeux de foie gras*

*Moelleux tiède au chocolat pure origine Côte d'Ivoire,  
caramel et sorbet passion*

*Prix : CHF 99.-*

*Prix : CHF 150.- avec accord mets/vins sélectionné par nos soins*



*MENU BONHEUR*

*Mise en bouche*

*Rillette de saumon des Grisons,  
onctuosité de potimarron et fraîcheur de pamplemousse*

*Dos de cabillaud rôti,  
Compotée de topinambour et châtaignes,  
émulsion au lard du Valais*

*Pièce de veau du pays, choux rouge,  
gnocchi de polenta et jus à l'estragon*

*Poire Belle-Hélène façon « La Place »*

*Prix : CHF 110.-*

*Prix : CHF 155.- avec accord mets/vins sélectionné par nos soins*



*MENU GOURMAND*

*Mise en bouche*

*Foie gras de canard mi-cuit,  
condiment à la moutarde violette de Brive,  
toast brioché*

*Poêlée de St-Jacques,  
onctuosité et crumble de marrons aux noisettes torréfiées*

*Filet de bœuf du pays poêlé aux champignons,  
mousseline de céleri à la truffe et jus de Pinot noir genevois*

*Panna cotta aux poires du Verger d'Arare  
au vieux balsamique de Modène*

*Prix : CHF 120.-*

*Prix : CHF 170.- avec accord mets/vins sélectionné par nos soins*



*MENU TENTATION*

*Mise en bouche*

*Symphonie gourmande de «La Place»*

*Dos de Bar de ligne rôti sur ses écailles,  
lentilles de Sauvigny à l'écume de lard fumé*

*Filet de bœuf du pays et foie gras poêlé,  
samoussa de topinambour parfumé à la fève de Tonka*

*Chocolat, chocolat et chocolat...*

*Prix : CHF 130.-*

*Prix : CHF 180.- avec accord mets/vins sélectionné par nos soins*