



MENU FRAÎCHEUR

Mise en bouche

*Tartare de bavette de bœuf,
onctuosité de topinambour et noisette,
éclats de parmesan Bio*

*Dos de saumon des Grisons rôti,
blézotto à la courge parfumé au combawa*

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

Prix : CHF 80.-

Prix : CHF 115.- avec accord mets/vins sélectionné par nos soins



MENU LÉGÈRETÉ

Mise en bouche

*Fines tranches de saumon d'Ecosse
en déclinaison de courges et agrumes*

*Fricassée de sot-l'y-laisse
et sa mousseline de céleri à la brisure de truffe noire et noisettes*

Verrine gourmande aux marrons et chocolat

Prix : CHF 80.-

Prix : CHF 115.- avec accord mets/vins sélectionné par nos soins



MENU EMBLÉMATIQUE

Mise en bouche

Ravioles de crustacés aux saveurs Thai

*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 95.-

Prix : CHF 145.- 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,
éclats de châtaignes et noisettes torréfiées,
émulsion aux champignons*

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

Poire Belle-Hélène façon « La Place »

Prix : CHF 109.-

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



MENU GOURMAND

Mise en bouche

*Foie gras de canard mi-cuit,
marmelade de kumquats aux poivres*

*Poêlée de St-Jacques, carbonara de topinambour,
émulsion au goût fumé*

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

Financier à la noisette et bavaroise au Nutella

Prix : CHF 119.-

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



MENU TENTATION

Mise en bouche

Symphonie océane 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,
strudel de topinambour parfumé à la fève de Tonka*

100% chocolat...

Prix : CHF 129.-

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