

VUE LAC EN HIVER

290.-

L'AMUSE-BOUCHE**L'HUÎTRE NATURELLE N°2 D'UTAH BEACH**

coque de riz vénéré soufflé
 tarama à l'aneth, algues et pousses marines sauvages
 sauce combava

LA COURGE PLURIELLE

tarte fine, émulsion au safran et à la bergamote
 noix torréfiées à l'amontillado
 œufs de brochet fumés

LES BERLINGOTS

cœur coulant comme une fondue d'automne
 consommé d'oignons à la coriandre vietnamienne et baies roses
 sobacha

LA LANGOUSTINE DE CASIER

rôtie au miel de bruyère et cardamome noire, kaki au barbecue
 jus corsé de champignons à la camomille matricaire

OU**LE ROUGET BARBET**

moules et oursin de galice
 poireau à l'algue nori, menthe et fève de tonka
 crémeux d'oursin fumé au whisky Nikka

LE RIS DE VEAU FERMIER

imprégnation à la reine des prés et bâton de réglisse
 topinambour rôti meunière et praliné
 condiment au whisky Nikka et café d'Éthiopie
 jus de veau corsé

LA TOMME DU MONT GIBLOUX

tuile de levain à la fleur de sakura et condiment aux prunelles sauvages
 brioche feuilletée à la lie de vin et épine vinette

LE « TOUT AGRUME » DE NIELS RODIN

crème glacée à l'huile d'olives
 sablé viennois au curcuma

OU**LES CHOCOLATS XIBUN ET ANDOA**

fines feuilles
 crème légère au gruë de Belize, riz noir soufflé
 cœur de cynorrhodon à la baie de sureau
 condiment ail noir

* **LE BAR DE LIGNE AU CAVIAR « JACQUES PIC »**
pour les inconditionnels du plat mythique de mon Père créée en 1971
supplément CHF 50.- en remplacement de la Langoustine ou du Rouget

* **LE PITHIVIERS DE GIBIERS ET FOIE GRAS**
confit d'algues tsukudani, pommes soufflées, jus corsé au gruë de cacao
supplément CHF 50.- pour 2 personnes, en remplacement du Ris de veau

Menu servi pour l'ensemble des convives

EN HIVER**LES ENTRÉES**

L'HUÎTRE NATURELLE N°2 D'UTAH BEACH coque de riz vénéré soufflé tarama à l'aneth, algues et pousses marines sauvages sauce combava	75.-
LA COURGE PLURIELLE tarte fine, émulsion au safran et à la bergamote noix torréfiées à l'amontillado œufs de brochet fumés	62.-
LE TOURTEAU DE CASIER servi tiède voile de gelée aux aromates du jardin sabayon épicé au curry et à l'aneth	75.-
LES BERLINGOTS cœur coulant comme une fondue d'automne consommé d'oignons à la coriandre vietnamienne et baies roses sobacha	62.-

LES POISSONS ET CRUSTACÉS

LA LANGOUSTINE DE CASIER 135.-
 rôtie au miel de bruyère et cardamome noire
 kaki au barbecue
 jus corsé de champignons à la camomille matricaire

LE ROUGET BARBET 115.-
 moules et oursin de galice
 poireau à l'algue nori, menthe et fève de tonka
 crémeux d'oursin fumé au whisky Nikka

LES CUISSES DE GRENOUILLES DE VALLORBE 105.-
 cuite meunière au gingembre et shiso vert
 navet blanc mariné au miel du jardin, curry vert
 sauce émulsionnée à la réglisse, menthe et shiso

LE BAR DE LIGNE AU CAVIAR « JACQUES PIC » 280.-
 pour les inconditionnels du plat mythique de mon Père créé en 1971
 avec 30 g de caviar Oscietre

LES VIANDES, VOLAILLES ET GIBIERS

LE GIBIER À PLUMES 115.-
 imprégné à la valérianne, tilleuil et baie de bataks
 pomme de terre et condiment au pruneau fumé
 sauce civet rafraîchie au poivre de Kampot blanc

LE PIGEON DE BRESSE 105.-
 mariné au rhum Zacapa et baie des bataks
 cuisse confite
 betterave en croûte de sel
 condiment de baies sauvages

LE PITHIVIERS DE GIBIERS ET FOIE GRAS 125.-
 confit d'algues tsukudani
 pommes soufflées
 jus corsé au grué de cacao

LE RIS DE VEAU FERMIER 105.-
 imprégnation à la reine des prés et bâton de réglisse
 topinambour rôti meunière et praliné
 condiment au whisky Nikka et café d'Éthiopie
 jus de veau corsé

Origine des viandes, volailles et gibiers : Suisse, France, Autriche

LES GOURMANDISES

40.-

LA POMME

longuement confite à la bière raisinée
nuage de sobacha

LE SOUFLÉ À LA NOISETTE DU PIEMONT

coulant passion gianduja
crème glacée à la baie de passion

LE MILLE FEUILLE BLANC

crème légère à la vanille de Tahiti
fine gelée au jasmin
émulsion au poivre Voatsiperifery

LE « TOUT AGRUME » DE NIELS RODIN

crème glacée à l'huile d'olives
sablé viennois au curcuma

LES CHOCOLATS XIBUN ET ANDOA

fines feuilles
crème légère au grué de Belize, riz noir soufflé
cœur de cynorrhodon à la baie de sureau
condiment ail noir