

La Table palafitte

Les produits frais de saison sont au cœur de ma cuisine au quotidien, mon approche personnelle est de mettre en avant les paysans, pêcheurs, fromagers, éleveurs, vigneron, maraîchers dans le but d'une démarche responsable.

La saison de l'instant et le respect de la nature me permettent de rendre hommage aux produits qui m'entourent avec subtilité, finesse et douceur dans la gastronomie de mes plats.

A handwritten signature in black ink, consisting of several overlapping loops and a long horizontal stroke extending to the right.

L'instant d'un moment

FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES,

Terrine - chutney mangue ananas - toast de pains aux fruits secs

DUCK FOIE GRAS FROM SOUTH OF FRANCE

Terrine - Mango-pineapple-Chutney - dried fruit bread toast

SAINT-JACQUES D'ERQUY

Snackées - purée de panais - jus de céleri

SCALLOPS FROM ERQUY

Snacked - parsnip puree - celery juice

ŒUF FERMIER PARFAIT DE LA GRUYÈRE

Fondue de poireaux - émulsion à la truffe d'automne

PERFECT FARM EGG FROM GRUYERE

Leek fondue - truffle emulsion

FILET DE CHEVREUIL D'AUTRICHE

Coings confits - jus aux airelles - spätzli

VENISON FILLET FROM AUSTRIA

Candied quinces - cranberry juice - spätzli

VACHERIN MONT D'OR

VACHERIN MONT D'OR

CHARIOT DE DESSERTS

DESSERT SELECTION

Menu complet | Full menu

120

Menu sans la deuxième entrée | Menu without the second starter

95

Menu sans la deuxième entrée et fromage | Menu without the second starter and cheese

82

Entrées | Starters

SALADE D'AUTOMNE, <i>rampon aux poires - noisettes du Piémont</i>	18
<i>AUTUMN SALAD, pears - hazelnuts from Piedmont</i>	
GAMBERO ROSSO, <i>Carpaccio - citron combawa - croquant de fenouil - poivre à l'absinthe</i>	33
<i>GAMBERO ROSSO, Carpaccio - Cumbawa - crunchy fennel - absinth pepper</i>	
FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES, <i>Terrine - chutney mangue ananas - toast de pains</i>	29
<i>DUCK FOIE GRAS FROM SOUTH OF FRANCE, Terrine - Mango-pineapple-Chutney - dried fruit bread toast</i>	
ŒUF FERMIER PARFAIT DE LA GRUYÈRE, <i>Fondue de poireaux - émulsion à la truffe d'automne</i>	26
<i>PERFECT FARM EGG FROM GRUYERE, Leek fondue - truffle emulsion</i>	

Poissons - crustacés | Fish - shellfish

HOMARD DU MAINE, <i>Fregola sarde aux légumes d'automne - sucs de crustacés</i>	56
<i>LOBSTER FROM MAINE, Fregola with autumn vegetables - crayfish juice</i>	
SOLE DE BRETAGNE, <i>Façon meunière - palourdes gratinées - velouté au persil</i>	58
<i>SOLE FROM BRITTANY, Meunière - clams au gratin - parsley cream</i>	
SAINT-JACQUES D'ERQUY, <i>Snackées - purée de panais - jus de céleri</i>	52
<i>SCALLOPS FROM ERQUY, Snacked - parsnip puree - celery juice</i>	
FILETS DE PERCHE LOË, <i>Façon meunière - sauce tartare - frites - salade</i>	48
<i>LOË PERCH FILLET, Meunière - tartare sauce - fries - salad</i>	

Viandes - volailles | Meat - poultry

FILET DE CHEVREUIL D'AUTRICHE, <i>coings confits - jus aux airelles - spätzli</i>	58
VENISON FILLET FROM AUSTRIA, <i>candied quinces - cranberry juice - spätzli</i>	
SUPRÊME DE POULARDE DE LA GRUYÈRE, <i>fricassée de bolets - pommes grenaille - vin jaune</i>	48
GRUYÈRE CHICKEN BREAST, <i>Porcini mushrooms fricassee - grenailles potatoes - vin jaune</i>	
FILET DE BŒUF DU PAYS, <i>Burger façon Rossini - pommes Pont-Neuf</i>	58
BEEF FILLET, <i>Rossini burger style - Pont-Neuf potatoes</i>	

Veggie | Veggie

DÉCLINAISON DE BETTERAVES, <i>Fromage frais du Chasseral - poivre de la vallée Maggia</i>	28
BETROOT VARIATION, <i>Fresh cheese from Chasseral - Maggia valley pepper</i>	
TARTELETTE À LA CHÂTAIGNE, <i>Farine de châtaigne - légumes d'automne</i>	32
CHESTNUT TARTLET, <i>Autumn vegetables - chestnut flour</i>	
POKÉ BOWL DE QUINOA, <i>Saumon fumé - avocat - pamplemousse</i>	38
QUINOA POKÉBOWL, <i>Smoked salmon - avocado - grapefruit</i>	

Fromages - desserts | Cheese - Desserts

SÉLECTION DE FROMAGES DE LA MAISON STERCHI	18
CHEESE SELECTION	
CHARIOT DE DESSERTS	12
DESSERT SELECTION	

Nous vous renseignons volontiers de manière détaillée sur la présence possible d'allergènes dans nos mets.

We would be happy to give you detailed information on the possible presence of allergens in our dishes.

Saumon : Suisse | Homard : Etats-Unis | Rouget : Nord-Atlantique | Perches : Suisse | Palourdes : Italie | Sole : France
Moules : France | Sandre : Suisse | Porc : Suisse | Foie gras : France | Chevreuil : Autriche/Allemagne | Boeuf : Suisse
Prix en Francs Suisses correspondants au supplément pour nos hôtes avec forfaits. TVA incluse.

Salmon : Switzerland | Lobster : United States | Red mullet : North Atlantic | Perch : Switzerland | Clam : Italy | Sole : France
Mussels : France | Sanddarter : Switzerland | Pork : Switzerland | Foie gras : France | Venison : Austria/Germany | Beef : Switzerland
All prices in Swiss Francs, VAT included. Alle Preise in Schweizer Franken entsprechen Aufschlägen für unsere Forfait-Gäste. Ink

