


Entrées

Carpaccio de loup au citron vert et à la fleur de sel	34.-
Saumon d'Ecosse fumé maison et caviar d'Aquitaine « Prunier » Pommes roesti, crème fromagère aux herbes	39.-
Salade Niçoise Windows , thon, tomates, haricots verts, poivrons, Œuf poché, spaghetti de pomme de terre, oignons rouges et olives	39.-
Foie gras de canard au torchon Brioche grillée et chutney de mangue au gingembre	31.-
Fraîcheur de tourteau , fèves, céleri, tomates et pastèque Coulis de poivrons jaunes	39.-

Plats bien-être

Gaspacho de tomates et sa garniture	22.-
Méli-mélo de saladines , légumes crus et cuits aux herbes fraîches Jus d'olive acidulé	35.-
Tomate confite au balsamique et Burrata de Genève , cœur coulant au basilic	35.-
Taboulé de quinoa et lentilles aux fins légumes du marché et dés de feta	34.-

Pâtes et risotto

 Spaghetti primavera , légumes de saison, sauce tomate légèrement crémée	39.-
Risotto Acquarello aux gambas sautées et tomate en tapenade	45.-


Les mets marqués d'une  sont des recettes originales de Mme Béatrice Tollman

Notre maître d'Hôtel tient à votre disposition une carte spécifique
pour les régimes alimentaires sans gluten et sans lactose.

Poissons

Saumon mi-fumé mi-cuit, lait de raifort
Mousseline de petits pois et croustillant de pommes de terre 49.-

Pavé d'espadon grillé, poivrons en piperade et frite de risotto 42.-

 **Sole des côtes** françaises, simplement grillée, meunière ou « Pot Roasted »
Pommes rattes aux herbes fraîches 79.-

Poissons grillés selon arrivage et selon le poids pour 2 personnes
Turbot ou Saint-Pierre 19.-, **Loup** 18.-, **Daurade** 16.- les 100 grammes

Viandes

Côte de veau cuite au sautoir
Poêlée de légumes primeurs et rattes du Touquet confites 67.-

Filet d'agneau en croute de parmesan, jus à la tapenade
Gnocchi au fromage de chèvre et légumes grillés à la provençale 59.-

Côte de bœuf du Val d'Hérens, fleur de courgette farcie,
Pommes de terre bouchon à la moelle Pour 2 personnes 155.-

Tartare de bœuf coupé au couteau, 200gr. préparé devant vous et selon votre goût
Salade de mesclun, pommes frites et pain grillé 49.-

 **Fricassée de volaille au curry**
Chutney mangue et aubergine, servi avec un riz Basmati 49.-

Escalope de veau milanaise
Salade de roquette, tomates cerise et mousseline de pommes de terre maison 55.-

« Les à côtés »

La portion au choix : mousseline de pommes de terre maison,
haricots verts, mille feuilles de légumes, légumes de saison,
épinards à la crème, riz basmati, frites à la fleur de sel. 10.-

Origine des viandes: Bœuf, veau et volaille de Suisse, agneau d'Irlande, œufs de Suisse
Prix en CHF, TVA 8% et Service inclus