

DIE KARTE

Galantine mit confierten Fenchel und Butternut-Kürbis , Reduktion parfümiert von drei Zitronen	60
Scheiben vom Taschenkrebs mit Sauvignon mariniert und Kaviar Ossietra Sélection	120
Palette von Gänseleber gepudert mit Apfel-Kügelchen, gesäuert mit Païen valaisan	85
Marenes Oléron Oysters glazed with Champagne and caviar	130

Überraschungseier mit weissen Alba-Trüffeln , Spinatsprossen und Splitter von Sellerie	130
Gemüseravioli mit weissem Gold aus dem Piemont , schmelzender Lauch mit Vieux Simmental	120
Häppchen von Steinpilzen und Eierschwämmen , Stil « Croque-Monsieur » mit l'Amigne Trois Abeilles	80
Jakobsmuscheln karamellisiert, mit Kürbis und Kastanien gebraten, Reduktion mit « Grain Noble »	75

Rücken vom Steinbutt , an der Gräte gebraten, knackiger Lattich und Petersilienöl	110
Goldbrasse aus der Bretagne , mit Clementinen-Fruchtfleisch, Endivien von Penthéréaz an Limonen	90
Wolfsbarsch gedämpft mit kleinen Muscheln, durch Anis fein parfümiert	100
Knusprige Langustinen und Sägegarnelen an einer Nage mit Corail	120
Blauer Hummer in seinem Panzer gebraten, mit grauen Schalotten und weissem Trüffel	130

Rindsfilet aus der Region des Genfersees , grilliert mit Senf und grünem Pfeffer	100
Lammrücken aus den Hautes-Alpes , rassige Reduktion mit Cornalin « Combe d'enfer »	110
Nüsschen von Kalbsbries , zubereitet mit Herbstpilzen	90
Bressepoularde , im Ofen gebraten, mit weissem Gold aus dem Piemont (2 Personen)	220
Ente Nantais « Frédy Girardet » (2 Personen)	240

Frischem und gereiftem Käse	40
------------------------------------	----

« Bourdaloue » mit Conférence Birnen und Zucker-Opaline, mit Liqueur des Moines aromatisiert	35
Duo von Trauben und Schokolade « Pure Origine » , geröstete Haselnüsse und Emulsion von l'eau de vie	40
Frosted Saint-Honoré with Clementines and coconut shards	40
Soufflé Pistazien-Chartreuse (2 Personen)	60
Apfelkuchen « Hôtel de Ville » (2 Personen)	70

Wenn Ihnen nur eine beschränkte Zeit zur Verfügung steht, bieten wir Ihnen für die Mittagessen von Dienstag bis Freitag die Möglichkeit eines Menü zu CHF 240. Der Service erfolgt innerhalb von rund zwei Stunden.

Damit Sie Ihr Esserlebnis ungetrübt geniessen können, nehmen wir selbstverständlich Rücksicht auf mögliche Allergien. Bitte teilen Sie dem Chef de Service bei der Bestellung Ihre Wünsche mit.

Unsere hausgemachten Brote werden zweimal täglich frisch hergestellt. Unser Bäcker verwendet ausschliesslich Naturhefe.

Wir bitten Sie um Verständnis, dass seltene Produkte nicht immer erhältlich sind.

Bedienung und 7.7% MwSt inbegriffen