

# DIE KARTE

	CHF
Galantine gepresst mit Winter- <b>Frühgemüse</b> an Dézaley säuerlich mit Petersilie	80
Fransen von <b>Seespine</b> in einer Estragon-Marinade, Lauch an Koralle und Treber von Epesses	90
<b>Hohle Austern Marennes Oléron</b> auf Eis an Champagner mit schwarzen Perlen « Imperial »	130
Bällchen von <b>Enten Foie Gras</b> an Grive de Féchy, kandierte Blondel-Äpfel an Obst-Essig	90
Salat an Spinat und pochiertem Ei mit <b>schwarzen Trüffeln</b>	160
Suppe von <b>Jakobsmuscheln</b> abgelöscht an Chasselas, Garnelen, Pastinaken und Ossietra Kaviar	130
Schmackhaftes Törtchen an <b>Karden aus Crissier</b> an schwarzen Diamanten aus der Provence	120
Ravioli mit <b>Schwein vom Landgut</b> an Trüffeln und Schwarzwurzeln, kräftiger Saft « Périgourdine » und geräucherter Speck	110
Blasen aus <b>Kohlwurst</b> à la Laucheintopf, leicht geträffelt « nach meiner Façon »	90
<b>Sankt-Petersfisch</b> an grünem Pfeffer gedünstet, Blumenkohl-Splitter und gesalzene Entenbrust aus dem nördlichen Waadt-Land	95
Scheibe vom <b>Steinbutt der atlantischen Küsten</b> nach Grenobler Façon an Kappernblüten und Zitrone	100
<b>Wolfsbarsch</b> karamellisiert an violetten Barigoule-Artischocken	110
Marinière von <b>Langusten</b> und kleinen Tintenfischen an Safran, mit Lauch und Gewürzen	120
<b>Hummer aus der Bretagne</b> geröstet in seiner Schale an schwarzen Trüffeln und Koralle	140
<b>Milchlamm aus Bruson</b> gespickt an Schwarzwurzeln, Adrio von Schultern und Sabayon an Rotwein	120
Filet vom <b>Rind der Plejaden</b> gegrillt, Reduktion « Coq au Vin »	110
Bries vom <b>Kalb der Drei-Seen-Region</b> an Trüffeln pikiert nach «Périgueux» Façon	95
<b>Schweinshaxen aus dem Jura</b> abgelöscht an Porto und Madeira « Hôtel de Ville »	95
<b>Geflügel aus Jussy</b> an frischen Kräutern und Senf, Keulen schmelzend an süßen Zwiebeln	90
Junges <b>Hähnchen</b> gespickt im Schmortopf an schwarzen Diamanten	130
<b>Ente aus Nantes</b> an Rotwein « Girardet » (für 2 Personen)	220
<b>Käse</b> frisch und reif	40
Erfrischendes Duett aus <b>Gala-Äpfeln</b> und Maracuja an Kokos-Chips	40
Eis-Blätter aus <b>Blut-Orangen</b> an Mandeln und Schokolade pur	45
Mont-Blanc-Eis an Vanille und <b>Birnen aus Crissier</b> säuerlich	40
Crêpes flambiert « Jérôme » an <b>Clementinen</b> und Zitrusaromen	45
Torte mit <b>Äpfeln</b> an Calvados karamellisiert (für 2 Personen)	70
Soufflé <b>Mandarinen-Limette</b> (für 2 Personen)	60

**Für das Mittagessen von Dienstag bis Freitag bieten wir Ihnen ein Menü für 260 CHF an,  
das Sie in weniger als zwei Stunden genießen können.**

Um Ihr Erlebnis noch unvergesslicher zu machen, sind wir auf Ihre Lebensmittelallergien eingestellt.

Bitte teilen Sie diese dem Maître d'Hôtel bei der Aufnahme Ihrer Bestellung mit.

Unsere Brote werden bei jedem Service von unserem Bäcker auf handwerkliche Weise mit Natursauerteig hergestellt.  
Einige seltene Produkte könnten uns leider fehlen.

Service und Mehrwertsteuer 8,1% inbegriffen