

DIE KARTE

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