

## Menu "Plaisir" / "Pleasure" Menu

Salade tiède de lentilles du Puy aux écrevisses et son espuma à l'amande

*Warm salad of lentils and crayfish, almond espuma*

ou

Salade Gessienne

*Gex-style salad*

Filet de féra juste saisi, quinoa à la menthe, sauce vin blanc

*Fillet of fera, quinoa with mint, white wine sauce*

ou

Onglet de bœuf au poivre de Sèchuan,

poêlée de girolles et son gratin de blettes à la cardamome

*Hanger steak beef with Szechwan pepper, pan-sautéed chanterelle mushrooms and*

*Swiss chard "au gratin" cardamom flavour*

Fraises au sabayon à l'estragon et son sorbet

*Strawberry in zabaglione cream flavoured with tarragon and sorbet*

ou

Pain de Gènes chocolat, abricots rôtis au miel, crémeux chocolat

*Light chocolate almond sponge cake, apricots roast with honey, chocolate cream*

**32 €**

*48 Chf*

Entrée et plat  
ou Plat et dessert

*Starter and main course  
or Main course and dessert*

**39 €**

*59 Chf*

Entrée, plat  
et dessert

*Starter, main course  
and dessert*

Prix par personne (hors boissons). Price per person (without drinks).

### Formule "Affaires"

**35 €** *53 Chf*

Entrée, plat - ou - Plat, dessert  
vins, eaux minérales et café compris

*Starter, main course - or - Main course, dessert  
wine, mineral water and coffee included*

### Menu "Affaires"

**42 €** *63 Chf*

Entrée, plat, dessert  
vins, eaux minérales et café compris

*Starter, main course and dessert  
wine, mineral water and coffee included*

La formule et le menu "Affaires" vous sont proposés uniquement le midi du mardi au vendredi. Only for lunch from Tuesday to Friday.

28.07.10

## Menu "Autour de la Truffe"

### "Flavours of Summer Truffle" Menu

Amuse-bouche : oeuf cocotte à la crème de truffe

*Amuse-bouche : coddled egg with truffle cream*

Carpaccio de foie gras de canard et caviar de truffes

*Duck foie gras carpaccio and truffle caviar*

Pomme de terre de Noirmoutier aux lamelles de truffes

*Potato from Noirmoutier with truffle slices*

Saint-Pierre rôti aux champignons des sous-bois, sauce Madiran aux truffes

*Roast John Dory with wild mushrooms, Madiran red wine sauce with truffles*

Brie truffé

*Truffled Brie cheese*

Fondant au chocolat truffé, crème glacée au citron confit

*Truffled chocolate mousse pastry, candied lemon ice cream*

**69 €**

*104 Chf*

Hors boissons  
Without drinks

Prix nets en euros par personne / Net prices in euros per person. Les prix en francs suisses sont calculés à titre indicatif (taux de conversion 1 € = 1,50 CHF).  
Swiss francs prices are supplied for your information only (1 € = 1,50 CHF).

Nos viandes sont certifiées d'origine hors pays sous embargo (naissance, élevage, abattage), la traçabilité de leur origine est à votre disposition auprès du responsable du restaurant.  
(Décret 2002-1465 du 17/12/2002). Our beef is certified as originating from embargo-free countries, where it was born, raised and slaughtered.  
Documents indicating tracability of origin can be obtained from the Room/Service manager.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.