



le Jardin des Alpes

Grégory Halgand

ENTRÉES

Saint Jacques

Confiture de lait d'oignon, pétales croustillantes

44.-

Grenouille

Royale d'ail, bombe persillée, poudre d'ail

37.-

Foie gras d'oie

Laqué au vin chaud, condiment clémentine

42.-

Langoustine

Crispy, kiwi, salicorne et gel de citron au timut

39.-

Nos viandes et coquillages proviennent de France et de Suisse.



PÊCHE

Sole

Caramel de riz, pommes de terre fondantes au wasabi, mini betteraves

55.-

Omble Chevalier

Navets Tokyo au gingembre, ravioles de coquillage à l'acacia

45.-

Turbot

Fenouil, poires marinées au mountain pepper

52.-

Bar

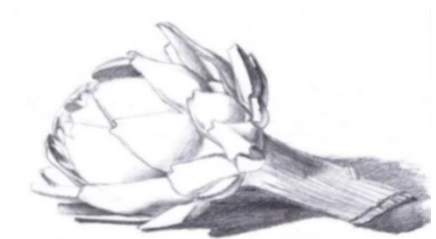
Olives de Kalamata, poutargue et pommes à l'encre

48.-

Légumes du jour

17.-

Nos poissons et crustacés proviennent de France et de Suisse



ÉLEVAGE & PÂTURAGE

Boeuf Suisse

Cœur de côte maturée rôti, raifort, tagliatelle à la betterave

68.-

Ris de veau

Suc de laitue d'hiver, salsifis au ponzu

55.-

Agneau des alpes suisses.

Artichauts, pois chiches et kumquat

51.-

Pigeon, maison Miéral

Rôti sur le coffre, céleri au tonka, pommes soufflées

54.-

Légumes du jour

17.-

Nos viandes proviennent de France et de Suisse.



DESSERTS

Audrey Feutren

23.-

Poire William

Sablé châtaigne, poire en tourbillon, fenouil et châtaignes confites, sorbet fenouil

Ananas Victoria

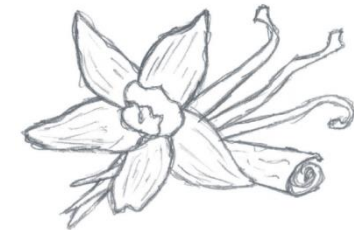
Rôti au poivre de Tasmanie, sorbet Victoria

Baba

Condiment bergamote, rhum millésimé

Chocolat Grand Cru

Crème de chocolat Samana, Cazette croquante, coriandre



FROMAGES

Chariot de fromages affinés

de chez Jumi

25.-

MENUS

Savourez un moment unique au gré des plats sélectionnés par notre
chef Grégory Halgand

Selon les produits de Saison.

Veillez noter qu'à partir de six convives, le menu unique de votre choix sera servi pour l'ensemble de la table.

Menu Découverte

Menu 3 plats

CHF 120.-

Menu Confiance

Menu 5 plats

CHF 150.-

Menu Élégance

Menu 7 plats

CHF 195.-

Accord Mets & Vins

Sélectionné par notre sommelier

3 Verres de vins

CHF 50.-

5 Verres de vins

CHF 75.-

7 Verres de vins

CHF 90.-

*Les Menus dégustations sont servis jusqu'à 21h30 et pour l'ensemble des convives à la table,
afin de pouvoir les apprécier dans les meilleures conditions.*

POUR LES PETITS

Jusqu'à 12 ans

Car la Gastronomie n'est pas réservée qu'aux adultes,
notre chef vous propose de faire découvrir aux enfants saveurs et goûts autour d'une formule qui suit les saisons.

Mise en bouche, plat & dessert

50.-



Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

Tous les prix s'entendent en francs suisse, TVA & service compris