

SEMAINE DU 18 AU 22 NOVEMBRE 2024

LE BUSINESS LUNCH (ENTRÉE, PLAT & DESSERT) **45.00**

ENTRÉE **14.00**

TARTARE DE THON « LECHE DE TIGRE »,
 AVOCAT, GRENADE, RADIS ET PICKLES D'OIGNONS ROUGES

PLAT DU JOUR OU PLAT VÉGÉTARIEN **25.00**

JOUE DE BŒUF BRAISÉE AU PINOT NOIR,
 MOUSSELINE D'AGRIA, TOPINAMBOURS RÔTIS ET CHIPS DE RACINES

OU

TOMME VAUDOISE PANÉE AUX NOIX,
 DUO D'ENDIVES EN SALADE AU RAISIN SEC, POMMES,
 PERSIL ET FEUILLES DE CÉLERI

DESSERT **12.00**

CONFITURE DE LAIT, CRUMBLE CHOCOLAT,
 PÉCAN CARAMÉLISÉ, SORBET BANANE

LES GRILLADES

LA VIANDE **65.00**

FAUX FILET DE « KØ BEEF » MATURÉ ET FOIE GRAS GRILLÉ,
 JUS ET COPEAUX DE TRUFFE D'AUTOMNE,
 GARNITURE À CHOIX

LE POISSON **36.00**

FILET DE LOUP DE MER GRILLÉ, ÉCREVISSSES,
 BISQUE AU YUZU CONFIT ET BLÉ POURPRE,
 GARNITURE À CHOIX

LE TARTARE DE BŒUF SUISSE **29.00**

COUPÉ AU COUTEAU, BBQ, CÉLERI CROQUANT ET MAÏS SOUFLÉ,
 POMMES FRITES ET MESCLUN

LES GARNITURES

POMME FRITES

POMME FRITES HUILE DE TRUFFE & PARMESAN +4.00

EPINARDS FRAIS POÊLÉS À L'AIL

SPÄTZLIS

PÂTES FRAÎCHES : TAGLIOLINI AU BEURRE

GARNITURES DU CHASSEUR POIRE À BOTZI,

COING CONFIT, CHOU ROUGE ÉPICÉ, CHOUX DE
 BRUXELLES, SPÄTZLIS ET MARRONS AUX AGRUMES

LÉGUMES RACINES

PROVENANCE DES METS :

BŒUF : SUISSE - KØ BEEF : DANEMARK - LOUP DE MER : GRÈCE - TRUFFE : ITALIE - THON : FAO 071

WEEK FROM NOVEMBER 18TH TO 22ND, 2024

THE BUSINESS LUNCH (STARTER, MAIN COURSE & DESSERT) **45.00**

STARTER **14.00**

“LECHE DE TIGRE” TUNA TARTAR,
 AVOCADO, POMEGRANATE, RADISH AND RED ONION PICKLES

DISH OF THE DAY OR VEGETARIAN DISH **25.00**

BEEF CHEEK BRAISED WITH PINOT NOIR,
 AGRIA MOUSSELINE, ROASTED JERUSALEM ARTICHOKES, ROOT CHIPS

OR

TOMME VAUDOISE CHEESE BREADED WITH WALNUTS,
 DUO OF CHICORY SALAD, WITH RAISINS, APPLES,
 PARSLEY AND CELERY LEAVES

DESSERT **12.00**

MILK JAM, CHOCOLATE CRUMBLE,
 CARAMELIZED PECANS, BANANA SORBET

GRILL

MEAT **65.00**

MATURED « KØ BEEF » FILLET AND GRILLED FOIE GRAS,
 AUTUMN TRUFFLE JUS AND SHAVINGS,
 CHOICE OF SIDE

FISH **36.00**

GRILLED SEA BASS FILLET, CRAYFISH,
 YUZU BISQUE, PURPLE WHEAT,
 CHOICE OF SIDE

SWISS BEEF TARTAR **29.00**

HAND-CUT, WITH **BBQ**, CRUNCHY CELERY AND CORN PUFFS,
 FRENCH FRIES AND MESCLUN

SIDE DISHES

FRENCH FRIES
FRENCH FRIES TRUFFLE OIL AND PARMESAN **+4.00**
 PAN-FRIED FRESH **SPINACH** WITH GARLIC
SPÄTZLIS
FRESH PASTA: BUTTER TAGLIOLINI

HUNTER'S SIDES BOTZI PEAR, CANDIED QUINCE,
 SPICED RED CABBAGE, BRUSSELS SPROUTS,
 SPÄTZLIS, AND CITRUS CHESTNUTS
ROOT VEGETABLES

ORIGIN OF MEATS & FISH:

BEEF: SWITZERLAND – KØ BEEF : DENMARK – SEA BASS: GREECE - TRUFFLE: ITALY – TUNA: FAO 071