




Carte d'hiver

De 12h à 15h et de 19h à 23h


Au déjeuner

Notre Plat du jour	28.-
Entrée de la semaine ou Dessert + Plat du jour	42.-
Entrée de la semaine + Plat du jour + Dessert	59.-

Entrées

 Salade de jeunes pousses et vinaigrette "d'appétit"	14.-
 Salade d'endive Carmine, bleuchâtel, poire, noix et raisin	18.-
 Velouté de salsifis, toast croustillant, chips et huile d'herbes	21.-
Salade César au cœur de sucrine, poulet fermier rôti, copeaux de parmesan, croûtons aux herbes et sauce César, avec ou sans chips de bacon	29.-
Ballotine de choux vert braisée et farce fine de volaille "Mieral" à la truffe noire	32.-
Dim sum aux crevettes et bacon, sauce aigre-douce	24.- / 30.-
Foie gras mi-cuit à la Mandarine Napoléon, chutney de mandarine, poudre de pain d'épices et tresse suisse	42.-

Pâtes & Risottos

Penne alla campagnola, champignons des bois et sot-l'y-laisse de volaille en persillade	28.-
Tagliatelle Santoni "al ragù" bolognaise, copeaux de vieux parmesan et basilic	34.-
Risotto aux noix de Saint-Jacques dorées au sautoir, ciboulette et émulsion de corail	38.-
 Risotto végétal de choux-fleurs multicolores, crémeux de riz et jus de légumes corsés	28.-

Caviar Prunier "Osciètre Classique"

La boîte de 10g	30.-
La boîte de 50g	160.-
La boîte de 125g	290.-

Nos prix sont en francs suisses et s'entendent TVA comprise

Poissons

Saumon d'Ecosse label rouge mariné à la sauce teriyaki "Alain Senderens", carottes à la crème et gingembre confit	40.-
Filets de perche du Lac Léman (selon arrivage), frites et salade	54.-
Médaille de lotte grenobloise, câpres, panais, topinambours, salsifis et condiment citron	62.-

Viandes

Suprême de volaille contisé au citron, lemon curd, pommes de terre crousti-fondantes acidulées et haricots verts	45.-
Filet de canette des Dombes doré au sautoir, carottes fanes glacées à l'orange et jus acidulé	58.-
Filet de bœuf au mélange de poivres, "cima di rapa" sautées et millefeuille croustillant	62.-
Côte de bœuf grillée au Big Green Egg et ses 2 garnitures à choix (pour 2 personnes) (Uniquement le soir, 30 minutes de cuisson)	190.-

Fromage

 Gruyère Caramel de La Maison Bruand	25.-
---	------

Desserts & Glaces artisanales

Mœlleux au chocolat du chef et glace caramel au beurre salé	16.-
Assiette de fruits frais de saison	19.-
Créations du Maître Pâtissier sur plateau	16.-
Crèmes glacées et sorbets artisanaux	la boule 6.-
Coupes glacées "Arthur's"	<i>Demandez notre Carte</i>

Accompagnements en supplément

Frites	10.-
Légumes du marché	10.-
Riz Basmati	8.-
Légume vert	10.-
Purée de pommes de terre	12.-

 Plat végétarien
Plat halal sur demande