

***La Cuisine est un Art,
la Restauration, celui de le Partager.***

La cuisine est un art et se cultive pour le bien de chacun et celui de l'humanité. Enfoui au plus profond de nous, ce réflexe inné reste le premier de notre vie terrestre et nous ouvre l'appétit à vivre chaque instant en communion avec nous-mêmes, donc avec l'Autre. Les émotions qui en découlent permettent que naisse la convivialité.

Depuis toujours le temps du repas est la scène des échanges et depuis notre naissance la nourriture est l'origine du partage permettant la communication entre hommes et en l'homme.

Se mettre à table donc, a deux significations, celle de sentir et d'intérioriser et celle d'exprimer et d'extérioriser.

De tous les Arts, la cuisine n'est-elle pas le langage le plus universel, car matérialisé par l'alchimie de tous les sens et de la Création, fondement de chaque être humain ? L'art du bien manger n'est-il pas alors simplement l'évolution du bien-être initial de l'homme ?

Ainsi à chaque expérience, le plaisir de partager un moment de bonheur lance le mouvement perpétuel de recommencement pour embellir ainsi l'offrande suivante.

Nous souhaitons profondément que ces lieux vous apportent ce moment agréable et doux.


Sandro Haroutunian

Le Chef Henri-Bernard YVAN assisté de son équipe est heureux de vous présenter la carte de printemps

Le Début

Interprétation d'une anchoïade
Anchois marinés à l'huile, petits pois et légumes croquants
Pain Carasau 19.-

* Ris de veau et champignons gratinés au délice de l'horloger
Crèmeux de Chardonnay des Curiades « Lully » 26.-

Raviole aux morilles, mascarpone, parmesan
Asperges vertes et piquillos 24.-

*** Sashimi de saumon des Grisons marinés au yuzu
Agrumes et avocats 22.-

L'Eau

*** Canon de thon rouge et riz thaï
Légumes crus, citron et coriandre 36.-

*** Nage de rougets en escabèche, estragon, artichauts
Crumble de tomates et flocons d'avoine 35.-

Gambas sauvages, nouilles chinoises
Légumes aux graines de sésame grillée 38.-

La Ferme

* Tournedos de magret de canard du Sud-Ouest
Jus court aux échalotes, purée de petits pois
Légumes à l'huile d'olive 36.-

Filet mignon de veau servi rosé, joue confite, jus aux morilles
Pommes de terre aux herbes, fèves et asperges vertes 49.-

*** Souris d'agneau confite
Jus de cuisson parfumé au romarin
Panisse, légumes du maraîcher 42.-

Les Fromages

Assiette de 3 fromages Chf 12.- // 4 fromages Chf 16.-

 Sans gluten *  Sans lactose **

Menu Plaisir

* Velouté d'asperges vertes, lard de Begnins
Fromage frais aux herbes



*** Tataki de thon au sésame et wasabi
Légumes croquants au citron, coriandre

OU

*** Rougets nacrés à l'huile d'olive, estragon, artichauts
Crumble de tomate et flocons d'avoine



* Joue de veau confite, crème aux morilles
Pommes de terre aux herbes, fèves et asperges vertes



Assiette de trois fromages

OU

La pâtisserie du chariot



Menu à Chf 79.-
Avec les 3 entrées Chf 92.-

*** Menu Végétarien

Rouleau de printemps
Menthe et coriandre



Œuf poché bio suisse
Fricassée d'asperges vertes et pistaches



Poêlée de champignons des bois
Lait de soja au curry et croustillant de panisses



Assiette de trois fromages

OU

La pâtisserie du chariot



Menu à Chf 67.-

Si par ton geste, ta parole
ou ton regard, tu permets
à un homme de s'élever,
alors tu fais un acte
d'Amour.

Confucius

Il y a deux façons de
concevoir sa vie. Une est
de croire que les miracles
n'existent pas. L'autre est
de croire que chaque
chose est un miracle..

Albert Einstein

"On ne peut pas faire de
cuisine si l'on aime pas les
gens."

J.Robuchon

L'art ne fait que des vers,
seul le cœur est poète.

A.Chenier

Voici mon secret. Il est
très simple : On ne voit
rien qu'avec le cœur.
L'essentiel est invisible
pour les yeux.

A. de St.-Exupéry

La générosité n'est pas
une qualité mais une
disposition personnelle
qui tend à offrir le
meilleur de nous-même

Quand on parle de
qualité, plus le détail est
petit, plus il est
important.

Stéphane CHEVREUX, Maître d'Hôtel