

***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 d'été.

Le Début

* Artichauts marinés en deux façons
Magret de canard fumé au bois de hêtre
Roquette et Pecorino 28.-

Crèmeux de Burrata parfumé au citron et piment d'Espelette
Fruits frais coupés et pain Carasau 25.-

*** Thon mi-cuit servi froid, soupe de tomates genevoises et wasabi
Croquant de riz au curry 26.-

*** Soupe glacée de melon et pastèque à la fleur d'oranger
Sorbet basilic 16.-

*** Foie gras de canard et chanterelles poêlées
Vinaigrette balsamique à la truffe "Tuber Aestivum" 33.-

** Salade de bœuf thaï
Cacahuètes, gingembre, menthe et coriandre 28.-

L'Eau

* Saumon d'Ecosse confit à l'huile d'olive, polenta aux herbes
Légumes croquants au pesto de basilic 35.-

** Pavé d'omble, sauce Grenobloise
Riz vénéré et légumes tout en couleur 36.-

* Dos de cabillaud cuit à basse température
Émulsion à la coriandre
Purée d'artichaut et macédoine de légumes aux herbes 38.-

La Ferme

* Ballotine de volaille suisse farcie au citron et tomate séchée
Jus en vinaigrette de verveine et Xérès
Riz basmati et salade de courgette aux herbes 32.-

Filet mignon de porc « Pata Negra » en habit vert
Jus court aux chanterelles
Ecrasé de pommes de terre à la pistache 49.-

*** Entrecôte de bœuf et Bresaola croustillante
Sauce Chimichurri, purée de carotte au gingembre
Pommes de terre confites à la graisse de canard 47.-

Les Fromages

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

 Sans gluten *  Sans lactose **

Menu Plaisir

*** Soupe de tomates genevoises
Caviar d'aubergine au citron et artichauts marinés



* Canon de saumon confit à l'huile d'olive
Riz vénéré et légumes croquants au pesto de basilic

OU

*** Foie gras de canard et chanterelles poêlées
Vinaigrette balsamique à la truffe « tuber Aestivum »



*** Tagliata de bœuf, jus court au thym
Pommes de terre confites
Roquette et tomates cerises au vinaigre balsamique



Assiette de trois fromages

OU

La pâtisserie du chariot



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

*** Menu Végétarien

Artichauts marinés en deux façons,
Roquette et pecorino



Poêlée de chanterelles
Vinaigrette balsamique à la truffe « tuber Aestivum »



Ecrasé de pommes de terre aux herbes
Caviar d'aubergine au citron
Légumes parfumés au basilic et éclats de pistaches



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
bien 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.