

## COMPOSEZ VOTRE DÉJEUNER SELON VOTRE APPÉTIT

*Mix & match to your liking*

---

### MENU 79 CHF

Amuse-bouche *Amuse-bouche*  
Entrée & plat *Starter & main course*  
ou *or*  
Plat & dessert *Main course & dessert*

---

### MENU 89 CHF

Amuse-bouche *Amuse-bouche*  
Entrée *Starter*  
Plat *Main course*  
Dessert *Dessert*

---

## LES ENTRÉES

*Starters*

---

### LA BETTERAVE DE GAÏA ✓ ⓘ

en duo de pommes, à l'avocat, herbes fraîches et sorbet à la moutarde verte  
*Beetroot from Gaia with apple and avocado, fresh herbs, green mustard sorbet*

### LE BAR DE LIGNE

en fines tranches, marinés aux agrumes, nage à la courge musquée d'Hermance  
*Line-caught seabass thin slices, marinated with citrus, pumpkin from Hermance broth*

### LE FOIE GRAS DE CANARD

au torchon, déclinaison gourmande aux pommes et piment, pignons de pin et Calvados  
*Duck foie gras terrine, variation of apples and chili pepper, pine nuts and Calvados*

## LES PLATS

*Main courses*

---

### LE RIZ DU VULLY ✓

façon risotto aux tricholomes et haricots verts, vinaigre d'estragon  
*Vully rice, risotto style with mushrooms, green beans, tarragon vinegar*

### LA LOTTE SAUVAGE

rôtie aux herbes, laitue de mer, sabayon au curry jaune, salicornes  
*Wild monkfish, roasted with herbs, sea lettuce, yellow curry sabayon, sea asparagus*

### LE BŒUF DES ALPAGES SUISSE

le filet au poivre de malabar, tarte fine au foie gras et oignons rouges, sabayon aux herbes  
*Swiss alpine beef fillet with Malabar pepper, foie gras and red onion tart, herbs sabayon*

## LE FROMAGE ET LES DESSERTS ✓

*Cheese and Desserts*

---

### LES FROMAGES ⓘ

sélectionnés par nos soins  
*Our cheese selection*

### LE CHOCOLAT ⓘ

crèmeux chocolaté à la fleur de sel, biscuit au cacao et mousse fumée au jus de Koa  
*Creamy chocolate with fleur de sel, cocoa biscuit and amber cardamom*

### LA POIRE

Mousse légère fromage blanc, poire confite aux épices, granola avoine et canneberge  
*Light cottage cheese mousse, spiced candied pear, oat and cranberry granola*

### GLACES ET SORBET DU JOUR

pamplemousse, vanille, citron, chocolat noir, framboise, café  
*ice cream & sorbet of the day : grapefruit, vanilla, lemon, dark chocolate, raspberry, coffee*