



# L'ARTISAN

« Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC). GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food »

## Les entrées / Starters

- Le Crabe Royal / Royal Crab** *Plat diététique* **25 CHF**  
Cannelloni de crabe royal du Kamtchatka à la moutarde de Meaux, touche de pamplemousse et caramel  
*Kamchatka royal crab cannelloni with Meaux mustard, grapefruit and caramel touch*
- Le Foie gras / Foie gras** *Plat signature* **25 CHF**  
Terrine de foie gras au Schereube de Mr. Stéphane Dupraz, compoté de coing et brioche légèrement dorée  
*Terrine of foie gras with Schereube of Mr. Stéphane Dupraz, compote of quince and slightly brioche toasted*
- Les Escargots / Snails** **21 CHF**  
Escargots de Bourgogne au beurre d'ache des montagnes, croustillant et nuage de pomme de terre  
*Bourgogne snails served with lovache butter from our mountain, crispy and potatoes "cloud"*

## Les plats / Main Courses

- Le Veau / Veal** **45 CHF**  
Pièce de veau cuit basse température, crosnes glacés au jus  
Calot de pomme de terre au cœur coulant de jus de chartreuse  
*Veal cooked low temperature, Chinese artichokes glazed with juice, potato « calot » with a heart of chartreuse juice*
- Le Bar/ Sea Bass** **42 CHF**  
Pavé de bar cuit sur peau, fricassée de topinambours aux moules Bouchot, Couteaux gratinés au beurre persillé, émulsion de coquillages au curry doux  
*Sea bass fillet cooked on skin, fricassee of Jerusalem artichokes with mussels Bouchot Razor clams breaded with marbled butter, emulsion of shellfish with mild curry sauce*
- La Saint-Jacques / Scallops** **44 CHF**  
Saint-Jacques rôties au beurre d'Isigny, déclinaison de betterave aigre-douce, coulis de noix fraîches  
*Roasted scallops with Isigny butter, declination of sweet and sour beetroot, fresh walnut coulis*
- Le Pigeon Royal Maine Anjou/ Royal Pigeon Maine Anjou** **47 CHF**  
Pigeon Maine d'Anjou en deux cuissons, crémeux de céleri boule, sauce Périgeux (truffe Melanosporum)  
*Maine d'Anjou pigeon in two cooking, creamy celery ball and Périgeux sauce (Melanosporum truffle)*

## Les desserts / Desserts

- « **Comme une Forêt Noire** » / « **Like a Black Forest** » **14CHF**  
Un biscuit génoise au chocolat, crème légère au kirsch et cerises marasquin  
*A chocolate génoise biscuit, light cream with kirsch and marasquin cherries*
- Le Chocolat Passion / Chocolate & Passion** **15 CHF**  
Cylindre de chocolat praliné aux fruits de la passion  
*Cylinder of chocolate praline with passion fruit*
- Le Citron / Lemon** **14 CHF**  
Tarte au citron revisitée  
*Revisited lemon tart*



Demandez vos plats sans Gluten / Ask for your gluten free dishes



Végétarien / Vegetarian

Nos viandes proviennent de Suisse et de France / Our meats come from Switzerland and from France  
Nos prix s'entendent taxes 7,70% et services compris / All taxes 7,70% and service charge are included

LES PETITS METS AUTHENTIQUES

