



## ENTRÉES STARTERS

- Méli Mélo de légumes crus et cuits, vinaigrette poire-mirin  24.-  
*Medley of raw and cooked vegetables, pear and mirin vinaigrette*
- Foie gras de canard cuit en terrine, brioche et gelée mandarine-orange 41.-  
*Duck foie gras, brioche and tangerine-orange aspic*
- Tempura de gambas légèrement pimentés, légumes à l'asiatique 34.-  
*King prawns tempura, Asian style vegetables*
- Saint Jacques poêlées, poireaux en deux façons, sauce safranée 38.-  
*Roasted scallops, leeks two ways, saffron sauce*
- Agnolotti artichauts et truffe noire, émulsion de Gruyère affiné 24 mois 30.-  
*Artichokes and black truffle agnolotti, 24 months ripened Gruyere cheese emulsion*
- 

## SOUPES SOUPS

- Minestrone de légumes, pesto basilic  19.-  
*Minestrone soup, basil pesto*
- Velouté de champignons, oeuf coulant et tartine de focaccia aux légumes croquants  25.-  
*Mushrooms soup, soft boiled egg, focaccia with vegetables*
- 

## L'ITALIE DANS VOTRE ASSIETTE FROM ITALY TO YOUR PLATE

- Risotto à la courge servi à l'italienne 32.-  
*Italian-style butternut squash risotto*
- Pâtes fraîches de saison 29.-  
*Seasonal homemade pasta*
- 

### DE LA FERME À L'ASSIETTE

Certains de nos produits proviennent du marché de la Ferme de Budé, située à 150 mètres de l'hôtel. La Ferme de Budé est un lieu unique, un trait d'union entre la ville et la campagne.

### FROM FARM TO PLATE

*Some of our products come from the Budé Farm market, located 150 meters from the hotel. The Budé Farm is a unique place, a link between the city and the countryside.*

---



Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits locaux bruts, selon les critères des labels « Fait Maison » et « Ambassadeur du Terroir ».  
*The dishes proposed on this menu are entirely made on site from local raw products cooked according to the criteria of the "Fait Maison" and "Ambassadeur du Terroir" labels.*

## POISSONS

### FISH

Pavé de thon rouge aux saveurs asiatiques <i>Red tuna with Asian flavours</i>	48.-
Turbot rôti, carottes-orange-cumin, jus de veau à la coriandre <i>Roasted turbot, carrots-orange-cumin, veal jus with coriander</i>	58.-
Raviole ouverte de gambas, bisque de homard <i>King prawns open ravioli, lobster bisque</i>	45.-
Sole entière grillée ou meunière* <i>Whole sole, grilled or meunière style</i>	69.-
Filets de perche du lac* <i>Perch fillets from the lake</i>	49.-

\*Plat servi avec deux accompagnements de votre choix :  
*Dish served with two garnishes of your choice:*

Légumes / *Vegetables*

Haricots verts / *Green beans*

Tombée d'épinards / *Spinach*

Purée de pommes de terre / *Potatoes mousseline*

Riz Basmati / *Basmati rice*

Cardons genevois / *Genevean cardoons*

---

## VIANDES

### MEAT

Suprême de volaille farci au beurre d'estragon, topinambours en trois façons <i>Chicken breast stuffed with tarragon butter, Jerusalem artichokes</i>	43.-
Filet de bœuf, millefeuille de pommes de terre, sauce épicée <i>Beef tenderloin, potatoes millefeuille, sauce with spices</i>	62.-
Entrecôte de veau, artichaut dans tous ses états, jus de veau <i>Veal ribsteak, artichokes, veal jus</i>	59.-
Magret de canard, tatin d'endives au vinaigre de cerise <i>Duck breast, chicory tatin with cherry vinegar</i>	45.-



Végétarien / *Vegetarian*



Contient des fruits à coques / *Contains nuts*

---

Un certain nombre de nos plats peuvent être adaptés à la cuisine végétarienne.  
*Some of our dishes can be adapted to vegetarian cuisine.*

Pour tous types d'allergies ou intolérances, veuillez contacter notre équipe.  
*Please inform our staff for any food allergies.*

---

#### PROVENANCE

Bœuf : Suisse, France | Poissons et crustacés (eau douce et de mer) : Suisse, France | Canard, Volaille : Suisse, France | Foie Gras : France

#### ORIGIN

Beef : Switzerland, France | Fishes and seafood (sea & fresh water) : Switzerland, France | Duck, Poultry : Switzerland, France | Foie Gras : France

Tous les prix sont en Francs suisses, TVA 7,7% | Service inclus / *All prices are in Swiss francs, VAT 7,7% | Service included*

# ASSIETTE DE FROMAGES

18.-

## CHEESE PLATE


---

### DESSERTS

#### DESSERTS

Soufflé à l'orange et son sorbet  18.-


*Orange soufflé with sherbet*

Barre de coing poché au zeste de citron, sablé aux agrumes et son sorbet yuzu  18.-


*Poached quince bar with lemon peel, citrus fruit shortbread and yuzu sorbet*

Chocolat Oricao au caramel beurre salé, glace à la vanille bourbon  18.-

*Oricao chocolate with caramel and salty butter, vanilla ice cream*

Poire caramélisée, crémeux chocolat, crumble aux épices, florentin amandes, sorbet poire  18.-

*Caramelized pear, creamy chocolate, spiced crumble, almond "florentin", pear sorbet*

Meringue fondante, confit de cassis, crème légère, marron en vermicelle et glace aux marrons  16.-

*Melting meringue, blackcurrant confit, light cream, brown vermicelli and chestnut ice cream*

---

 Végétarien / *Vegetarian*  Contient des fruits à coque / *Contains nuts*

 Sans gluten / *Gluten free*  Sans lactose / *Lactose free*

Pour tous types d'allergies ou intolérances, veuillez contacter notre équipe.  
*Please inform us of any food allergies.*

---



Les desserts sont entièrement élaborés sur place à partir de produits locaux bruts, selon les critères des labels « Fait Maison » et « Ambassadeur du Terroir ».

*The desserts are home made with local raw products cooked according to the criteria of the "Fait Maison" and "Ambassadeur du Terroir" label.*

---

Tous les prix sont en francs suisses, TVA 7,7% | Service inclus  
All prices are in Swiss francs, VAT 7,7% | Service included