

<i>Menu du jour</i>	<i>Menu Vallotton</i>	<i>Menu Prestige</i>	<i>Menu Gourmand</i>
De Chf.-40 à Chf.-50/pers	Chf.-52/pers.	Chf.-60/pers.	Chf.-75/pers.
Produits et idées de Saison	Amuse Bouche	Amuse Bouche	Amuse Bouche
Entrée du jour	Tartare de Daurade Purée de Chayotte aux Agrumes Saladine d’Herbes folles	Raviole farcie au Chevreuil Sauce aux Champignons des bois Emulsion de Persil	Terrine de Foie Gras marbré aux deux Figues Saladine d’Herbettes **** Cappuccino de Butternut aux Noisettes torréfiées Toast au Magret de Canard fumé
Plat du jour Ou Assiette Végétarienne Du jour	Jambonnette de Volaille aux effluves de Truffes noires Sauce au Foie gras Pommes cocottes à la graisse de Canard Crémeux de Légumes	Emietté de Gigot d’Agneau confit dans son jus Haricots Borlotti aux petits Légumes et Aligot	Filet de Turbotin snacké Sauce aux Morilles Poêlée de Salicorne Pommes à l’Anglaise
Dessert du jour	Crème Brulée aux Fèves de Tonga Compotée de Fruits à la Vanille de Madagascar Tuile au Grée de Cacao	Carpaccio d’Orange Sanguine Copeaux de Chocolat Blanc et son Sorbet au Chocolat Noir	Entremet Choco-Yuzu