

L'ARTISAN

LES ENTRÉES / STARTERS

Œuf parfait, émulsion de lait fumé / Perfect egg, smoked milk emulsion	20.-
Œuf parfait GRTA, émulsion de lait fumé au hadock & tuile de pain	
GRTA perfect egg, smoked milk emulsion with haddock & bread tuile	
Gravelax de saumon, betterave & hibiscus / Salmon gravlax, beetroot & hibiscus	22.-
Betteraves confites au sel & gel d'hibiscus	
Salt-cured beetroots & hibiscus gel	
Salade d'automne / Autumn salad 	19.-
Mâche, roquette & cresson, courges GRTA rôties au thym, noix & toast de chèvre chaud	
Vinaigrette Miel, orange & citron	
Lamb's lettuce, aragula & watercress, roasted GRTA squash with thyme, walnuts & warm goat cheese toast. Honey, orange & lemon vinaigrette	
Foie gras poêlé, courges et fruits rouges / Pan-seared foie gras, squash & red berries	32.-
Crème de courges, sauce vin rouge & fruits rouges. Brioche toastée	
Squash velouté, red wine & red berry sauce, toasted brioche	
Promenade sous-bois / Woodland Stroll 	21.-
Velouté de cèpes & poêlée de châtaignes	
Porcini mushroom velouté & sautéed chestnuts	

PLAT VEGAN / VEGAN COURSE

Célerisotto & champignons de saison, huile de noisette 	34.-
Celeriac risotto with seasonal mushrooms & hazelnut oil	
Céli-rave cuit comme un risotto, garnit de champignons de saison & huile de noisette	
Celeriac cooked like risotto, topped with seasonal mushrooms & hazelnut oil	

LES PLATS / MAINS COURSES

Poisson blanc rôti du moment / Roasted fish of the day Déclinaisons de topinambours & sauce au chardonnay Jerusalem artichoke variations & Chardonnay sauce	42.-
Ravioles de Langoustines & céleri / Langoustine & celeriac ravioli Ravioles farcies à la chaire de langoustines, céleri & gingembre. Sauce Homardine aux agrumes Ravioli filled with langoustine, celeriac & ginger, served with a citrus lobster sauce	46.-
Volaille Fermière, jus au thym / Free-range chicken and thyme jus Suprême de volaille Suisse, jus de volaille au thym, petits pois, fèves & lardons Chicken supreme, thyme jus, peas, broad beans & lardons	39.-
Selle d'agneau rôtie / Roasted saddle of lamb Selle d'agneau Suisse rôtie, crème d'épinards, déclinaison de céleri-rave. Jus corsé d'agneau au vin rouge & poivre de PENDJA IGP Roasted saddle of lamb, spinach cream & celeriac variations. Rich red wine lamb jus & Pendja pepper (IGP)	50.-
Filet de bœuf Suisse & jus court au chocolat / Beef fillet with chocolate jus Filet de bœuf Suisse, jus court au chocolat, siphon de pomme de terre fumée au thym & romarin, légume rôti Swiss Beef fillet, chocolate jus, smoked potato espuma with thyme & rosemary, roasted vegetables	57.-
Burger de l'Artisan / Artisan Burger Steak de bœuf Suisse grillé, cheddar affiné, tomates fraîches, oignons caramélisés, pickles d'oignons rouges maison, mesclun & sauce burger mayonnaise, tomate & basilic Swiss Grilled beef steak, aged Cheddar, fresh tomatoes, caramelised onions, homemade pickled red onions, mixed greens & burger sauce with mayonnaise, tomato & basil	39.-

LES DESSERTS

Le Tout Chocolat / All Things Chocolate  Déclinaison autour du chocolat noir, gel whisky-café & caramel beurre-salé Dark chocolate variations, whisky-coffee gel & salted butter caramel	15.-
Meringues, double crème & fruits rouges / Meringues, double cream & red berries   Dôme de meringues croustillantes, espuma de double crème allégée à la vanille, fruits rouges & coulis maison Crispy meringue dome, light vanilla double cream espuma, red berries & homemade berry coulis	13.-
Cheesecake aux agrumes / Citrus Cheesecake  Biscuit croustillant, crème cheesecake & coulis de fruits Crispy biscuit, cheesecake cream & fruit coulis	13.-
Café gourmand - Thé gourmand / Gourmet Coffee - Gourmet Tea  Déclinaison de 3 douceurs inspirée par la Cheffe A trio of chef-inspired sweet treats	13.-
Sélection de fromages affinés Suisse & Français / Selection of aged Swiss & French cheeses 	13.-

Provenance : Poisson (France), Langoustines (Atlantique).

Provenance : Volaille, Agneau, Boeuf (Suisse).