

hôtel palafitte
restaurant | la table

À la *carte*



Pour Commencer

Foie gras de canard 31

Marbré au cacao, kumquat confit et poivre de Java

Huitre Gillardeau n° 3 3 pièces 18

Au naturel, échalotes au vinaigre et beurre demi sel

Endive carmine 18

*Pomme verte, Bleuchâtel, magret de canard fumé
et cerneaux de noix*

Œuf Parfait 27

Risotto de pommes de terre, cresson et truffe mélanosporum

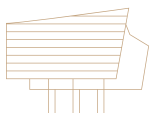
Le Jardin

Fregola Sarda 24

Betterave, livèche et condiments au sumac

Velouté de saison 22

Dubarry au curry doux



La Mer

Daurade Royale “snackée” 52

Ecrasé de topinambour, poire, noisette et jus de volaille

Noix de Saint-Jacques de plongée “rôtie” 64

Génoise de panais, vanille, citron vert et beurre blanc

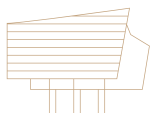
La Terre

Entrecôte “maturée” 65

Salsifis rôtis, crème à la cacahuète et jus de bœuf

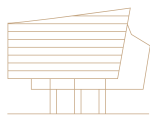
Suprême de pintade “contisée à la truffe” 59

Céleri rôti et jus truffé



La Gourmandise

Le yuzu	19
<i>Shiso vert, biscuit pistache thé matcha, espuma citronnelle</i>	
Pomme façon tatin	17
<i>Gavotte, glace aux quatre épices et sauce caramel calvados</i>	
Pavlova	19
<i>Meringue, ganache montée marron, gel cassis et chips de châtaigne</i>	
Sélection de fromages suisses affinés	21
Glaces et Sorbets*	
La boule	5
<i>Parfums : Vanille, café, caramel, pistache, chocolat, fraise, framboise, citron</i>	
Supplément sauce chocolat ou chantilly	2



NOS MAÎTRES D'HÔTEL SERONT RAVIS DE PRENDRE EN CONSIDÉRATION VOS ALLERGIES ET RESTRICTIONS ALIMENTAIRES.

PROVENANCE DES VIANDES ET POISSONS

BŒUF ET VOLAILLE: Suisse, France / FOIE GRAS DE CANARD : France
DAURADE: Grèce / NOIX DE ST-JACQUES: France

TARIFS 2026 | Tous nos prix sont indiqués en CHF. TVA et service inclus

* ne répond pas aux exigences du Label « FAIT MAISON »

PROVENANCE DES PAINS : SUISSE, U.E.

