hôtel palafitte

restaurant | la table

À la *carte*

Pour Commencer

Tartare de cerf iodé 32
Échalotte confite et feuille d'huitre

Croustillant de joue de sanglier 26
Frisée fine et sauce carbonnade

Tartelette forestière 22
Champignons de saison, jaune d'œuf confit et noisette

Saumon gravlax Swiss Lachs 26
Betterave et wasabi

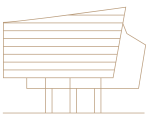
Foie gras 36
Pruneau, armagnac et cerneaux de noix

Le Jardin

Courge rôtie 26
Chèvre frais et noisette

Salade Palafitte 19
Endive carmine, pomme verte, noix et Bleuchâtel

Velouté 23
Panais, poire et truffe d'automne



La Mer

Cabillaud 52
Coquillages, pommes de terre et mélisse

Matelote de lotte à la Guideloise 56
Trois Lacs Ciders et gin Julo, carotte, poireau et champignon

Turbot meunière 64
Purée de pommes de terre et condiment grenobloise

La Terre

Filet de bœuf 64
Crème de topinambour, truffe d'automne et sauce Périgueux

Dos de chevreuil 72
Courge, châtaigne et sauce grand veneur

Suprême de pintade 49
Fricassée de champignons, racine de persil et sauce poulette

A côté

Salade mesclun 6
Frites 8
Légumes de saison 10
Purée de pommes de terre 10

La Gourmandise

Le chocolat 19
Cheesecake chocolat et ganache à la noisette

La poire Belle-Hélène 19
Poire pochée et glace au grué de cacao

Le soleil d'automne 18
Entremet fleur d'oranger, biscuit amande et confit d'agrumes

La Tartelette 18
Ganache marron, confit cassis et sablé 4 épices

Sélection de fromages suisses affinés 21

Glaces et Sorbets*

La boule 5

Parfums : Vanille, café, caramel, pistache, Chocolat, fraise, framboise, citron

Supplément sauce chocolat ou crème fouetté 2

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

PROVENANCE DES VIANDES ET POISSONS

BOEUF : Suisse / FOIE GRAS DE CANARD, PINTADE : France / CERF : Autriche / CHEVREUIL : République Tchèque / SANGLIER : Espagne

CABILLAUD, SOLE, LOTTE : FAO27 / SAUMON : Suisse

***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.