

# Menu *Découverte*

4 temps

Amuse-bouche

Foie gras de canard

*Compotée de rhubarbe au poivre timut  
et grué de cacao*

Bar

*Dos rôti, aubergine en caviar et confite,  
beurre de miso*

Veau

*Poitrine confite, morilles  
et asperges vertes rôties*

Millefeuille

*Crème vanillée, fraises gariguettes  
et chantilly verveine*

120

# Menu *Dégustation*

6 temps

Amuse-bouche

Thon

*À cru, avocat, coriandre, sésame et sauce ponzu*

Asperge Verte

*Condiment mimosa, viande des Grisons,  
moutarde de Meaux et sarrasin*

Ravioles

*Aubergine, tomate confite et scamorza*

Sandre du Gothard

*Poêlé, artichaut violet, tagette, safran  
et émulsion barigoule*

Bœuf

*Filet rôti, duxelle de champignons à la genièvre,  
cresson, pommes de terre primeur et sauce  
au poivre de Madagascar*

Pavlova

*Compotée rhubarbe, litchi et estragon*

150



**hôtel palafitte**

restaurant | la table

# Entrées

Foie gras de canard	39
<i>Compotée de rhubarbe au poivre timut et grué de cacao</i>	
Saumon de Lostallo	32
<i>Mariné, betterave, wasabi et sarrasin</i>	
Asperge Verte	36
<i>Condiment mimosa, viande des Grisons, moutarde de Meaux et sarrasin</i>	
Thon	32
<i>À cru, avocat, coriandre, sésame et sauce ponzu</i>	
Salade Maraîchère	25
<i>Cœur de laitue, légumes de saison crus et cuits et vinaigrette betterave-calamansi</i>	
Oeuf bio de la Gruyère	28
<i>Cuit à 64°, petits pois à la française, lard de Colonnata et émulsion ail des ours</i>	

---

# Végétal

Ravioles	34
<i>Aubergine, tomate confite et scamorza</i>	
Velouté de saison	26
<i>Artichaut et noisette</i>	
Risotto de saison	38
<i>Morilles au vin du Jura</i>	



# Poissons

Cabillaud	56
<i>Poché, asperges blanches à la flamme, coquillages, algues nori et sabayon au champagne</i>	
Bar	62
<i>Dos rôti, aubergine en caviar et confite, beurre de miso</i>	
Sandre du Gothard	59
<i>Poêlé, artichaut violet, tagette, safran et émulsion barigoule</i>	

---

# Viandes

Bœuf	65
<i>Filet rôti, duxelle de champignons à la genièvre, cresson, pommes de terre primeur et sauce au poivre de Madagascar</i>	
Volaille de la Gruyère	53
<i>Pochée, petits pois glacés, fèves, oignons nouveaux et émulsion ail des ours</i>	
Veau	56
<i>Poitrine confite, morilles et asperges vertes rôties</i>	



# Desserts

Pavlova	18
<i>Compotée rhubarbe, litchi et estragon</i>	
Entremet chocolat et noisette	21
<i>Biscuit chocolat aux éclats de noisette, mousse chocolat caraïbe, ganache montée chocolat blanc et noisettes caramélisées</i>	
Millefeuille	19
<i>Crème vanillée, fraises gariguettes et chantilly verveine</i>	
Tarte Bourdaloue	18
<i>Crème d'amande à la muscade, poire pochée au macis, liqueur et sorbet poire</i>	
Assiette de notre maître fromager <b>La Maison Sterchi</b>	21
Glaces et Sorbets	
<i>Une boule</i>	6
<i>Deux boules</i>	10
<i>Trois boules</i>	18
<i>Supplément sauce chocolat ou chantilly</i>	2



---

## PROVENANCE DES VIANDES ET POISSONS

VEAU, BŒUF ET VOLAILLE : Suisse / CANARD : France  
CABILLAUD, BAR : France FAO 27 / SAUMON, SANDRE : Suisse / THON : FAO 71  
PROVENANCE DES PAINS : Suisse et France

**TARIFS 2024** | Tous nos prix sont indiqués en CHF. TVA et service inclus