Entrées Indémodables

Tartare de bœuf taillé au couteau, classique toast de pain grillé	Entrée 24.- Plat principal 42.-
Ravioles de queue de bœuf braisées, sauce liée au porto	Entrée 28.- Plat principal 54.-
Cuisses de grenouilles poêlées à l'ail doux	Entrée 24.- Plat principal 42.-

Entrées de saisons

Foie gras et céleri au la féra fumée et pomme verte, pain d'épices	25.-
Saint-Jacques de Dieppe et crabe, taboulé de chou-fleur et brocoli au caviar oscietre	26.-
Coquillettes de notre enfance diamant noir, foie gras poêlée	24.- 18.- végétarien
Œuf parfait à l'artichaut parfumé à la truffe noire, sauce au vin jaune	24.-
Carpaccio de cigale de mer aux agrumes et lait de coco	25.-

« Classique ou moderne, il n'y a qu'une seule cuisine... La bonne. »
Paul Bocuse

À PARTAGER

Épaule d'agneau confite — 130.-
aux légumes d'hiver rôtis au miel — 2 personnes
20 minutes d'attente

INDÉMODABLES

Fricassée de homard — 48.-
aux épices « thaï » et citronnelle

Sole façon meunière — 55.-
Champignons de Paris et artichauts, mousseline

Chateaubriand façon Rossini, — 58.-
sauce périgourdine, pomme boulangère

PLATS DE SAISONS

Suprême de volaille aux écrevisses, galette de riz,
émulsion de crustacés parfumée à la cardamome — 38.-

Pigeon fumé au bois d'olivier, — 58.-
betterave rôtie, polenta crémeuse au Beaufort

Turbot clouté à la truffe noire, purée de céleri — 52.-
aux noisettes torréfiées, sauce chardonnay

Vol-au-vent de ris de veau à la truffe noire — 46.-

Garniture en supplément — 5.-

MENU HIVER

125 CHF

Foie gras et céleri ala féra fumée et pomme verte, pain d'épices

Saint-Jacques de Dieppe et crabe, taboulé de chou-fleur et brocoli au caviar

Suprême de volaille aux écrevisses, émulsion de crustacés parfumée à la cardamone

Choco-noisettes

FROMAGE ET DESSERTS

Assortiment de fromages affinés « Les Férus »	13.-
Île flottante aux pralines	14.-
Baba au rhum « Classique », crème montée à la vanille de Madagascar	14.-
Crumble aux poires et pommes, caramel beurre salé	13.-
Choco-noisettes	15.-
La « Pationnée », crème glacée à la vanille et chocolat chaud « Toblerone »	15.- / 25.-
Choix de glaces et sorbets (la boule)	4.- à 5.-

N'hésitez pas à questionner le personnel sur la provenance des allergènes

SERVICE TRAITEUR

TRAITEUR SUR MESURE

Des prestations gourmandes pour vos réceptions, à domicile, au restaurant ou dans votre lieu.





LE PATIO PRIVATE • 2 À 11 PERSONNES

Le Patio Private

Déjeuners confidentiels, dîners d'affaires, célébrations et réceptions sur mesure dans un cadre exclusif.





Traiteur & Le Patio Private

TRAITEUR SUR MESURE · SALLE PRIVATIVE · SUR RÉSERVATION