


Originnaire des Charentes, Philippe Audonnet est entré en cuisine comme mené par le bout du nez, attiré par les fumets échappés des anciens livres de recettes de sa grand-mère, qui aimait beaucoup recevoir. Perfectionniste, Philippe accorde une grande importance au produit, Suisse de préférence, qu'il essaye de sublimer, depuis les huiles qu'il aromatise lui-même, jusqu'au choix des parfums de ses macarons faits « maison ».

« Ma cuisine est faite avec le cœur, pour surprendre sans trahir, oser sans se perdre et accorder le temps nécessaire à chaque préparation, sans concession ».

Philippe Audonnet

Les Entrées Chaudes et Froides

- Bolognaise de homard à la mangue verte, spaghettis de pomme de terre au beurre de citronnelle
Herbes fraîches à l'huile de feuille de citronnier* fr. 47.-
- Trilogie d'œuf en brouillade « caviar, saumon fumé, gambas » *
« Pot pourri » de légumes au sel fumé, mouillettes de pain au parmesan fr. 46.-
- Duo de foie gras de canard, l'un en dés au magret fumé, l'autre poché au vin d'épices
Toasts de baguette séchée* fr. 47.-
- Noix de coquilles Saint Jacques simplement poêlées
Mini navets laqués de betterave rouge, crème de choux fleur à la pomme verte* fr. 48.-
- Velouté au potiron légèrement iodé à l'émulsion d'huitres
Blinis façon blanc-manger aux grains de caviar d'Aquitaine* fr. 39.-
- Suprême de pigeon de Bresse et gambas marinés à l'huile de feuille de citron
Chutney aux saveurs fruitées, saladine persillée et crème d'ail confit* fr. 49.-


Les Mets Végétariens

- Méli-mélo de saladine, légumes crus et cuits du moment
Arrosés d'un jus d'olive acidulé aux herbes fraîches* fr. 35.-
- Grojets de Savoie cuisinés à la brisure de truffe noire comme un risotto* fr. 33.-
*Supplément de truffe noire râpée devant vous, par gramme** fr. 5.-



Les mets marqués d'une  sont des recettes originales de Mme Béatrice Tollman

**La truffe est pesée en cuisine directement avant et après avoir été servie, la différence de poids vous est facturée*

Les Poissons

<i>Blanc de barbué piqué de foie gras, lait au pain grillé émulsionné</i> <i>Méli mélo de salsifis et céleri rave au curry</i>	fr. 59.-
<i>Filet de Saint pierre en croute de roquette truffée</i> <i>Crèmeux de haricots de Laimpol au Sbrinz</i> <i>Minis gnocchis au hachis de coquillages et pamplemousse</i>	fr. 61.-
<i>Sole des côtes françaises simplement grillée ou meunière</i>  <i>Belles de Fontenay cuites vapeur aux herbes fraîches</i>	fr. 76.-
<i>Poissons grillés selon arrivage et selon le poids (pour 2 personnes)</i>	
<i>Turbot ou Saint-Pierre fr. 19.- ; Loup fr. 18.- ; Daurade fr. 14.- les 100 grammes</i>	

Les Viandes


<i>Morceau de lard paysan truffé à la douceur arabica</i> <i>Cardons des plaines Genevoises au jus</i>	fr. 57.-
<i>Pomme de riz de veau braisée en cassolette, sauce acidulée à la truffe façon grenobloise</i> <i>Élégance de légumes d'hiver</i>	fr. 59.-
<i>Figot d'agneau de lait du Limousin massé aux saveurs orientales</i> <i>Jus de cuisson réduit, fricassée de légumes et écorce d'orange à l'huile d'argan</i>  <i>(pour 2 personnes, 35 minutes de cuisson)</i>	fr. 138.-
<i>Côte de veau fermière dorée au poêlon, beurre battu au jus de cuisson</i> <i>Gros salsifis farcis de légumes oubliés et hachis d'escargots persillé</i>	fr. 68.-
<i>Suprême de volaille fermière à l'indienne, sauce carotte au curry</i>  <i>Croustillant au chutney betterave-tamarin, légumes de saison au massala et basmati</i>	fr. 53.-

Les « à côtés »


<i>La portion au choix : Assiette de légumes de saison, mousseline de pommes de terre maison, fricassée de champignons, épinards au beurre, purée de fenouil maison, riz blanc</i>	fr. 12.-
--	----------

Origine des viandes: veau et bœuf, de Suisse, agneau de France et volaille de France et de Suisse.

Les Fromages d'ici et d'ailleurs

<i>Chariot de fromages de Suisse, de France et d'Angleterre</i>	<i>fr. 22.-</i>
<i>Mesclun aux herbes fraîches et son huile raffinée</i>	<i>fr. 22.-</i>
<i>Nems de fromage de chèvre</i> 	
<i>Saladine aux parfums de Méditerranée</i>	<i>fr. 29.-</i>

Du côté des gourmandises

<i>Soufflé chaud à la saveur Mont-Blanc, soupe froide aux coings et épices bois</i>	
<i>Fraîcheur marron glacé à la graine de vanille</i>	<i>fr. 22.-</i>
<i>Moelleux coulant chocolaté à la framboise écrasée à la fourchette,</i>	
<i>Crèmeux cannelle servi épais, sorbet poivron rouge mariné aux épices</i>	<i>fr. 22.-</i>
<i>Croquant aux deux chocolats parfumé à la truffe blanche</i>	
<i>Crème pralinée servie épaisse, fine quenelle de glace à la truffe noire</i>	<i>fr. 22.-</i>
<i>Frites d'ananas confites à l'huile d'argan, blanc manger au citron vert</i>	
<i>Fines quenelles de sorbet pina colada</i>	<i>fr. 22.-</i>
<i>Chariot de desserts</i>	<i>fr. 20.-</i>
<i>Cheese-cake américain</i> 	<i>fr. 18.-</i>
<i>Créations de glaces et sorbets façon Windows</i>	
<i>Vanille, Pistache, Café, Chocolat, Lait d'amandes, Rhubarbe, Fruits Rouges,</i>	
<i>Citron, Pomme Verte, Fruits exotiques, Framboise & Poivre de Séchuan</i>	
<i>Abricot & Romarin, Pêche Jaune & Piment d'Espelette, Menthe & Verveine,</i>	
<i>Chocolat & Poivrons Rouges</i>	<i>fr. 15.-</i>

*Tous nos desserts étant préparés dès la commande,
nous vous demandons de prévoir un délai d'environ 20 minutes ou de les commander en début de repas.*

*Amoureux de thés rares, de tisanes exotiques ou d'infusions plus classiques ?
Notre carte des boissons chaudes est à votre entière disposition.*