

## MENU DÉGUSTATION SOMMET

Amuse-Bouche	
Ceviche de saumon de montagne Suisse accompagné de jeunes légumes préservés et d'une émulsion au yuzu	46
Pot au feu de langoustine et de légumes d'été accompagné d'une sauce au piment fermenté	52
Ravioli au fromage de Gstaad et au caviar Impérial Oscietàre accompagné d'une sauce au citron vert	78
Cassolette de ris de veau rôtis et sot-l'y-laisse accompagné d'une mousse de pommes de terre et truffes du Périgord	64
Poitrine de pigeon cuite à l'étouffée servie en croûte de pain au levain accompagnée de jeune poireau fermenté et de graines de moutarde	82
Mûre / chocolat Choba Choba / glace au yaourt au concombre	

4 plats 140 | 5 plats 160 | 6 plats 180

## MENU DÉGUSTATION SOMMET VÉGÉTARIEN

Amuse-Bouche	
Ceviche de betteraves accompagné de jeunes légumes préservés & d'une émulsion au yuzu	32
Cassolette de jeunes légumes grillés avec fumet de fleurs de sureau	38
Tofu grillé, asperges vertes grillées dans un glaçage au «miel d'Alpina» fermenté accompagné d'un œuf poché et d'un crumble aux herbes des Alpes	38
Risotto carnaroli accompagné de truffe d'été et parmesan affiné 24 mois	56
Cassolette de haricots verts, edamame, morilles et frisée marinée	78
Mûre / chocolat Choba Choba / glace au yaourt au concombre	

4 plats 140 | 5 plats 160 | 6 plats 180

## APPETIZERS

Carpaccio de langoustine servi avec caviar Impérial	78
Terrine de foie gras de canard faite maison avec un chutney de figues	64
Tartare de filet de bœuf du Simmental	48
Cassolette de jeunes légumes grillés avec fumet de fleurs de sureau	38
Salade Negresco avec avocat, truffe, amandes effilées, salade romaine accompagnée d'une légère mayonnaise à la truffe	48

## ENTRE-PLATS

Raviolis de langoustine faites maison	78
Cuisses de grenouille, sot-l'y-laisse accompagnés de tomates et de feuilles d'épinards	64
Soupe d'escargots gratinée	38
Risotto carnaroli accompagné de truffe d'été et parmesan affiné 24 mois	56
Asperges vertes grillées avec un glaçage au «miel d'Alpina» fermenté, tofu grillé, œuf poché et crumble aux herbes alpines	38

## VIANDE

Côte de veau accompagnée de légumes grillés et d'une mousseline de pommes de terre	88
Tournedos Rossini glacé accompagné de foie gras rôti et de truffe d'été	84
Carré d'agneau de Sisteron accompagné d'une ratatouille et pommes de terre rôties	86
Rouleau de filet boeuf avec jus de tomate et basilic à la façon de Martin Göschel	84

### Pour 2 personnes

Poularde de Bresse entière accompagnée de légumes d'été servie en deux services	200
Châteaubriand accompagné d'un mélange de légumes et de pommes de terre Pont-Neuf	220

## POISSONS

Bouillabaisse aux crustacés accompagnée de rouille	88
Filet de saumon Suisse accompagné d'une cassolette de légumes	76
Filet de turbot de l'Atlantique en croûte de parmesan accompagné d'une salade chaude d'artichauts et d'asperges	84

### Pour 2 personnes

Loup de mer au sel ou au four accompagné de légumes grillés et de pommes de terre rôties	200
Turbot cuit au four accompagné de fenouil et pommes de terre	220

## MENU CAVIAR

Schraenki Imperial de Chine avec accompagnements classiques

10g 60 | 50g 290 | 100g 550

Caviar Royal Belgian Oscietàre "Golden Grey" avec accompagnements classiques

10g 90 | 50g 400 | 100g 770 | 125g 890

Beluga iranien avec accompagnements classiques (uniquement dans les boîtes d'origine)

50g 600 | 100g 980

### Accompagnements

Crème acidulée, blinis, pommes de terre au four, oignons au vin blanc, blanc d'oeuf, jaune d'oeuf et citron

## VÉGÉTARIEN

Pot au feu végétarien avec légumes d'été et sauce au piment fermenté	54
Cassolette de haricots verts, edamame, morilles et frisée marinée	56

Veillez vous adresser à notre équipe de service pour toute question concernant les allergènes et les déclarations.