CARTE

ENGLISH

Starters

Roasted blue lobster tail
White asparagus,
Pistachios, "Mara des bois" strawberries and tarragon sauce (2,5,7,8)

57 €

~

Fried hand-dived scallops from the "Isle of Skye"
Declination of green peas and smoked Ricotta cheese (3,4,7)

49 €

~

Duo of Scottish langoustines
Ravioli with its carpaccio and "Bouillabaisse" - sauce
Roasted langoustines served on a lightly spiced tomato cream (1,2,3,4,7,9)

52 €

~

« Piedmontese » beef tartar
"Ossetra" caviar and deep fried oyster
Red pepper sauce (1,3,4,5,7)

49 €

~

Light tarte with seasonal vegetables Provençal style
Parmesan, black "Taggiasca" olives, basil sauce (1,2,7)

39 €

~

Specialty of the Chef

Risotto « Pietro Volonté »

Served in a parmesan wheel
For two persons (7)

79 €

~

For detailed information of allergy description (1-9), please feel free to ask our Maître d'hôtels

Main dishes

Guinea fowl breast
Green asparagus, morels infused with coffee
Creamy polenta, madeira sauce (1,5,7,8)

62 €

~

"Black Angus" beef filet
Garden leek mousse and tomato sponge
Braised « Grelot » onions, red wine sauce (1,3,5,7)

69 €

~

"Allaiton" lamb in two different manners
Loin cooked in the oven, sautéed spinach and mini spring vegetables
Lamb breast confit served on a crudités salad (5,7,9)

58 €

~

Pan-fried John-Dory fish filet, black olives crust
Potato cream and shells (1,2,4,7)

67 €

~

Monkfish medallions lanced with smoked salmon
Roasted artichoke, Pecorino cheese flakes
Crunchy spring broad beans and saffron sauce (4,7)

65 €

~

Beef's origin: Australia
Lamb's origin: France

Prices in Euros
Service and taxes are inclusive

Carte created by Pietro Volontè

Carte des Desserts

White chocolate parfait with a melting red fruits heart
Hazelnut Sponge Cake (1,3,7,8)

25 €

~

Dome of curd cheese and exotic sorbet
Chocolate mousse, crusty meringue and passion fruit cream (1,3,7,8)

23 €

~

« Golden » apple poached with caramel
Bavarian cream served on soft honey-biscuit (1,3,7)

23 €

~

Financier cake of two lemons, crunchy chocolate leaf
Pesto sauce and Tequila sorbet (1,3,7,8)

20 €

~

Wood strawberries in any possible way
Brioche flavored with orange blossom (1,3,7)

25 €

~

Selection of cheeses
Fresh and matured, from our trolleys (1,5,7,8)

25 €

~

Prices in Euros
Service and taxes are inclusive

For detailed information of allergy description (1-9), please feel free to ask our Maître d'hôtels

Carte signée par Pietro Volontè

Menu Dégustation

Amuse-bouche

Fried hand-dived scallops from the "Isle of Skye"
Declination of green peas and smoked Ricotta cheese (3,4,7)

Risotto « Vialone nano »
Asparagus, artichokes and mushrooms (7)

Pan-fried John-Dory fish filet, black olives crust
Potato cream and shells (1,2,4,7)

« Allaiton » lamb loin cooked in the oven
Sautéed spinach, mini spring vegetables and sauce with thyme (5,7,9)

Selection of fresh and matured cheeses from our trolleys (1,5,7,8)

Financier cake of two lemons, crunchy chocolate leaf
Pesto sauce and Tequila sorbet (1,3,7,8)

145 €

Prices in Euros
Service and taxes are inclusive

Carte signée par Pietro Volontè

CARTE

DEUTSCH

Vorspeisen

Blauer Hummer
Gebraten, mit weißem Spargel,
Pistazien, „Mara de bois“ Erdbeeren und Estragon Sauce (2,5,7,8)

57 €

~

Hand-gefischte Jakobsmuscheln von der „Insel Skye“
Deklination von Erbsen und geräucherter Ricotta (3,4,7)

49 €

~

Duo von schottischen Kaisergranaten
Als Ravioli mit seinem Carpaccio und « Bouillabaisse » Sauce,
Gebraten, serviert auf einer leicht pikanten Tomatencreme (1,2,3,4,7,9)

52 €

~

Tatar vom « Piemonteser » Rind
Ossietra Kaviar und frittierte Austern
Rote Paprika Sauce (1,3,4,5,7)

49 €

~

Frühlings-Gemüse-Tarte à la Provençale
Parmesan, schwarze „Taggiasce“ Oliven, Basilikum Sauce (1,3,4,5,7)

39 €

~

Spezialität des Chef

Risotto « Pietro Volonté »

Im Parmesan-Rad serviert
Für zwei Personen (7)

79 €

~

Für detaillierte Auskünfte zu den mit 1-9 bezifferten Allergiehinweisen,
stehen Ihnen unsere Maître d’hôtels gerne zur Verfügung

Hauptspeisen

Perlhuhnbrust
Grüner Spargel und in Kaffee gargezogene Morcheln
Cremige Polenta, Madeira Sauce (1,5,7,8)

62 €

~

Filet vom « Black Angus » Rind
Lauchpüree und Tomaten Schwamm
Geschmorte „Grelot“ Zwiebeln, Rotwein Sauce (1,3,5,7)

69 €

~

« Allaiton » Lamm auf zwei Weisen zubereitet
Im Ofen gegartes Karee mit sautiertem Spinat und Mini-Frühlingsgemüse
Konfierte Brust auf knackigen Gemüsespaghetti serviert (5,7,9)

58 €

~

Gebratenes Sankt-Petersfischfilet, schwarze Olivenkruste
Kartoffelcreme und Muscheln (1,2,4,7)

67 €

~

Seeteufel Medaillons mit Rauchlachs gespickt
Gebratene Artischocke und Pecorino Raspeln
Knackige Févette Böhnchen und Safransauce (4,7)

65 €

~

Herkunft des Rindfleisches: Australien
Herkunft des Lammfleisches: Frankreich

Preise in Euro
Service und Steuern inkludiert

Karte kreiert von Pietro Volontè

Dessert Karte

Parfait von weißer Schokolade mit flüssigem Beeren Kern
Haselnuss-Biskuit (1,3,7,8)

25 €

~

Quark-Kuppel mit Sorbet „Exotique“
Schokoladenmousse, Baiser und Passionsfrucht-Creme (1,3,7,8)

23 €

~

« Golden » Apfel in Karamel pochiert
Bayrisch Creme auf Honigkuchen (1,3,7,8)

23 €

~

Financier-Kuchen von zweierlei Zitronen
Knuspriges Schokoladenblatt,
Pesto Sauce und Tequila Sorbet (1,3,7,8)

20 €

~

Walderdbeeren über all
Brioche mit Orangeblüte (1,3,7)

25 €

~

Auswahl von unseren Käsewägen
frische und gereifte Käse, das Beste der Saison (1,5,7,8)

25 €

~

Preise in Euro
Service und Steuern inkludiert

Für detaillierte Auskünfte zu den mit 1-9 bezifferten Allergiehinweisen,
stehen Ihnen unsere Maître d'hôtels gerne zur Verfügung

Karte kreiert von Pietro Volontè

Degustations Menü

Amuse-bouche

Hand-gefischte Jakobsmuscheln von der „Insel de Skye“
Deklination von Erbsen und geräucherter Ricotta (3,4,7)

Risotto « Vialone nano »
Mit Spargel, Artischocken und Champignons (7)

Gebratenes Sankt-Petersfischfilet, schwarze Olivenkruste
Kartoffelcreme und Muscheln (1,2,4,7)

« Allaiton » Lammkaree im Ofen gegart
Sautierte Spinatblätter, Mini-Frühlingsgemüse, Thymiansauce (5,7,9)

Auswahl von frischem und gereiftem Käse vom Wagen (1,5,7,8)

Financier-Kuchen von zweierlei Zitronen mit knusprigem Schokoladenblatt,
Pesto Sauce und Tequila Sorbet (1,3,7,8)

145 €

Preise in Euro
Service und Steuern inkludiert

Karte kreiert von Pietro Volontè

CARTE

FRANÇAIS

Entrées

Queue de homard bleu rôtie
Asperges blanches,
Pistaches, fraises « Mara des bois » et son coulis à l'estragon (2,5,7,8)

57 €

~

Saint Jacques de plongée de « l'île de Skye » poêlées
Déclinaison de petits pois et Ricotta fumée (3,4,7)

49 €

~

Duo de Langoustines d'Ecosse
En raviole avec son carpaccio et sauce « Bouillabaisse »
Rôties et servies sur une crème de tomates légèrement épicée (1,2,3,4,7,9)

52 €

~

Tartare de bœuf « Piémontese »
Caviar « oscietre » et huîtres frites
Sauce aux poivrons rouges (1,3,4,5,7)

49 €

~

Tarte légère aux légumes de printemps façon provençal
Parmesan, olives noires « Taggiasce », sauce basilic (1,2,7)

39 €

~

Spécialité du Chef

Risotto « Pietro Volonté »

Servi en meule de parmesan
Pour deux personnes (7)

79 €

~

1,2,3,4,5,6,7,8 et 9 sont les indications pour les personnes sujettes aux allergies, veuillez-vous adresser au Maître d'hôtel qui se fera un plaisir de vous remettre une notice détaillée

Plats

Suprême de pintade rôtie
Asperges vertes, morilles au café
Polenta crémeuse et sauce madère (1,5,7,8)

62 €

~

Filet de bœuf « Black Angus »
Purée de poireaux et éponge à la tomate
Oignons « Grelot » braisés, sauce au vin rouge (1,3,5,7)

69 €

~

Agneau « Allaiton » en deux façons
Carré cuit au four, épinards sautés et mini légumes de printemps
Poitrine confite sur salade de crudités (5,7,9)

58 €

~

Filet de Saint-Pierre poêlé, croûte d'olives noires
Crème de pomme de terre et coquillages (1,2,4,7)

67 €

~

Médaillons de Lotte piquée au saumon fumé
Artichaut rôti et écailles de Pécorino
Févettes croquantes, sauce au safran (4,7)

65 €

~

Bœuf certifié origine Australie
Agneau certifié origine France

Prix nets en Euros
Service compris

Carte signée par Pietro Volontè

Carte des Desserts

Parfait au chocolat blanc, cœur fondant aux fruits rouges
Pain de « Gênes » à la noisette (1,3,7,8)

25 €

~

Dôme au fromage blanc, sorbet exotique
Mousse au chocolat, meringue croustillante et crème passion (1,3,7,8)

23 €

~

Pomme « Golden » pochée au caramel
Crème « Bavaroise » à la vanille sur un biscuit moelleux au miel (1,3,7)

23 €

~

Financier aux deux citrons, feuille de chocolat croquante
Sauce au pesto et sorbet Tequila (1,3,7,8)

20 €

~

Fraises des bois dans tous ses états
Brioche à la fleur d'oranger (1,3,7)

25 €

~

Charriot de fromages,
Frais et affinés, au fil de la saison (1,5,7,8)

25 €

~

Prix nets en Euros
Service compris

1,2,3,4,5,6,7,8 et 9 sont les indications pour les personnes sujettes aux allergies,
veuillez-vous adresser au Maître d'hôtel
qui se fera un plaisir de vous remettre une notice détaillée

Carte signée par Pietro Volontè

Menu Dégustation

Amuse-bouche

Saint Jacques de plongée de « l'île de Skye » poêlées
Déclinaison de petits pois et Ricotta fumée (3,4,7)

Risotto « Vialone nano »
Aux asperges, artichauts et champignons (7)

Filet de Saint-Pierre poêlé, croûte d'olives noires
Crème de pomme de terre et coquillages (1,2,4,7)

Carré d'agneau « Allaiton » cuit au four
Epinards sautés, mini légumes de printemps et sauce au thym (5,7,9)

Fromages frais et affinés de nos charriots (1,5,7,8)

Financier aux deux citrons, feuille de chocolat croquante
Sauce au pesto et sorbet Tequila (1,3,7,8)

145 €

Prix net en Euros
Service compris

Carte signée par Pietro Volontè