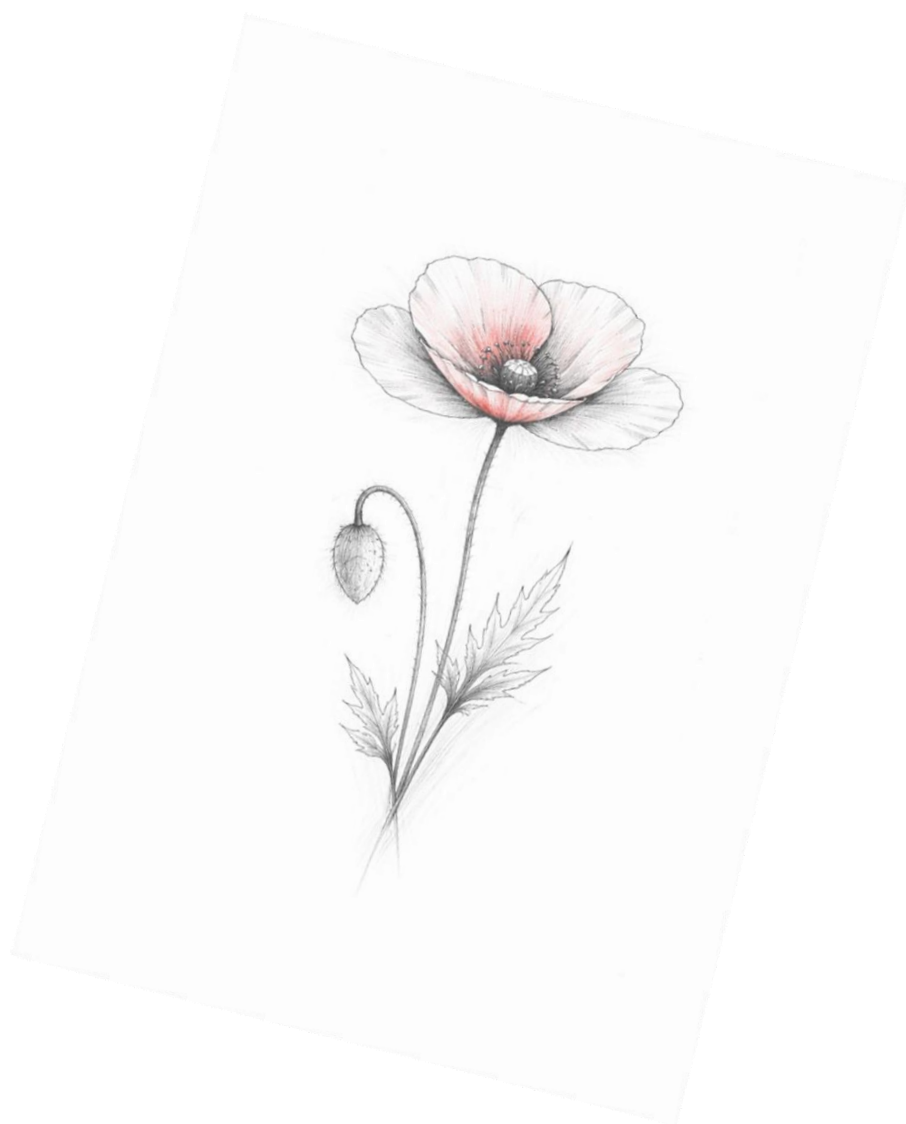


Lumière Écarlate

FRANÇAIS



« À toi mon coquelicot

*Dans le champ tiède du
crépuscule
un coquelicot tremble,
rouge comme un aveu
qu'on n'ose pas retenir.
Je l'approche doucement,
du bout des doigts,
et déjà ses pétales frissonnent
comme une peau sous un souffle.
Effeuillé,
le coquelicot ne meurt pas ...
il s'abandonne, offrant son rouge
comme une braise nue
dans la lumière dorée.»*

Yannick Crepaux
Simplement cuisinier, parfois poète.

Lumière Écarlate

ELLE NE VIENT PAS DU CIEL *

Rien de mieux qu'une petite gourmandise pour se faire plaisir en admirant cette lumière vibrante.

MAIS L'OPACAROPHILE EN EST AMOUREUX *

Du pain, du beurre, des flocons de sel et quelques pickles

PARFOIS FRAÎCHE... PRESQUE FRAGILE, PARFOIS PROFONDE... PRESQUE BRÛLANTE

Crevette bleue suisse, coquelicot, pavot, yuzu

MÊME SUR UNE TERRE BLESSÉE TU T'ÉPANOUIS *

Tomate cœur de bœuf, truffe d'été, tournesol, ail noir

PASSION DÉVORANTE OU TE DÉVORER AVEC PASSION *

Artichaut violet, livèche, poivre de Tasmanie, jus de volaille corsé

LE ROUGE SUR TES LÈVRES SI FRAGILES

Sandre de Loë, betterave, fleur de sureau, caviar osciètre Oona

ENTRE INCANDESCENCE ET INDÉCENCE *

Entrecôte de Bœuf Angus Swiss, cœur de laitue, ponzu, serpolet de Plans-Mayens

POUR REGARDER ET APPRECIER LA VIE REPRENDRE *

Fromage de chèvre frais de M. Besson, reine des prés

CHAQUE INSTANT, CHAQUE MOMENT

Pastèque & Co

EN UNE TENSION À PARFAITE MATURITÉ *

Pêche, framboise, miel, champagne

LA BARBE À PAPA*

Menu en 7 services* (plats avec astérisque)

Pour les petits appétits, à la recherche de l'extraordinaire	165
Accord mets & vins / 5 verres	120

Menu en 10 services

Pour une expérience unique et des ingrédients invités d'exception	222
Accord mets & vins / 8 verres	180

Lumière écarlate à la carte

Pour combler vos petites faims, nous vous proposons les plats de notre menu en portions généreuses, spécialement conçues pour savourer pleinement des créations estivales de notre chef Yannick Crepaux et de son équipe.

PARFOIS FRAÎCHE... PRESQUE FRAGILE, PARFOIS PROFONDE... PRESQUE BRÛLANTE

Crevette bleue suisse, coquelicot, pavot, yuzu 79

MÊME SUR UNE TERRE BLESSÉE TU T'ÉPANOUIS

Tomate cœur de bœuf, truffe d'été, tournesol, ail noir 59

PASSION DÉVORANTE OU TE DÉVORER AVEC PASSION

Artichaut violet, livèche, poivre de Tasmanie, jus de volaille corsé 42

LE ROUGE SUR TES LÈVRES SI FRAGILES

Sandre de Loë, betterave, fleur de sureau, caviar osciètre Oona 68

ENTRE INCANDESCENCE ET INDÉCENCE

Entrecôte de Bœuf Angus Swiss, cœur de laitue, ponzu, serpolet de Plans-Mayens 79

Pour finir en douceur

POUR REGARDER ET APPRECIER LA VIE REPRENDRE

Fromage de chèvre frais de M. Besson, reine des prés 23

EN UNE TENSION À PARFAITE MATURITÉ

Pêche, framboise, miel, champagne 27

EFFEUILER PÉTALE PAR PÉTALE

Chocolat grand cru, amande, gavotte croustillante 28

Le Menu VIK « Very Important Kid »

L'AMUSE-BOUCHE

Comme les grands

L'OMBLE CHEVALIER

Sirop d'érable, tuber melanosporum, échalion

LE FILET D'AGNEAU

Main de buddha, rösti, poivre de Tasmanie

LE MOELLEUX AU CHOCOLAT

Noisette caramélisée, glace vanille

LA BARBE À PAPA

À venir faire en cuisine si tu as tout mangé, bien sûr !

Menu VIK

Pour les petits gourmands et apprentis chefs de barbe à papa

69

RÉGIMES SPÉCIFIQUES

Nous proposons un menu végétarien disponible sur demande. Si vous avez des allergies ou des intolérances, nous nous ferons un plaisir de vous informer sur les ingrédients utilisés dans nos plats afin de garantir votre confort et votre sécurité.

ORIGINE DES INGRÉDIENTS

Nos plats sont élaborés avec des produits rigoureusement sélectionnés.

Les viandes proviennent de Suisse.

Tous nos poissons et crustacés sont issus de Suisse.

Nos pains sont faits maison pour vous offrir une qualité et une fraîcheur incomparables.

INFORMATIONS TARIFAIRES

Les prix sont indiqués en francs suisses et incluent le service ainsi qu'une TVA de 8,1 %.