






Carte de saison


Entrées froides

Salade verte		9.00
Vinaigrette au balsamique de St-Légier	avec Malakoff maison (3 pièces)	18.50
Salade de rampon, betterave		
Croûtons lardons et œufs cuits à 62°		16.00
Poireaux façon vinaigrette et œuf mimosa au miso		
Grenade et pain de mie croustillant		23.00
Filet de truite rose de Chamby, mariné à l'orange et aneth		
Crackers d'arête à l'encre de seiche et mousse bavaroise au chou-fleur		24.00
Quenelles de foie-gras de canard mariné au choya, anguille laquée		
Brioche vapeur maison aux algues et gel de citron confit		27.00

Entrées chaudes

Velouté de panais à l'huile de noisette, mini croûtons		
Dés de jambon cru de la Gruyère et crème de Philadelphia		18.00
Gratin minute de cardons de Genève, pommes de terre et truffe d'hiver		
Tuile au Grana Padano		22.00



Spécialités de Châtonneyre

Malakoff maison à l'absinthe (10' d'attente)		la pièce 3.00
Salade Thaïlandaise de dinde au pomelo (épicée)		23.00
	En plat avec riz thaï à la coriandre et sésame	42.00
Gigolettes de cuisses de caille en tempura		
Déclinaison de topinambour et émulsion poireaux		en entrée 3 pièces 24.00
		en plat 6 pièces 45.00



Carte de saison

Plats

Risotto Acquerello à la courge, aïelles et boule de Belp Emulsion à la livèche	 	29.00
Donut de pommes de terre croustillant Ragoût de légumes d'hiver parfumé à la truffe melanosporum		32.00
Epaule de porc confite à la sauce Teriyaki Mousseline de fève, poêlée de crosnes et riz sauté au basilic Thai		39.00
Pavé de sandre sauvage du lac majeur rôti aux herbes du jardin Ecrasé de topinambour à l'huile de noisette, saladin d'herbes		49.00
Filets de perches Lœe (200gr) à la meunière Trilogie de chou-fleur et frites du terroir		45.00
Filet de canard d'Appenzell cuit en cocotte de sarment de vigne La cuisse en cromesquis parfumé au tandoori Mousseline de patates douces et navets glacés au jus de gingembre		43.00
Filet de bœuf rôti (180gr) de la boucherie Stuby Oignons farcis à la queue et joue de bœuf Déclinaison de betteraves et pressé de pommes de terre		53.00
Avec supplément foie-gras poêlé		61.00



Carte de saison

Desserts

Assiette de fromages de la Maison Macheret 18.50

Café gourmand / Rincette gourmande 14.50 / 16.50

Millefeuille maison à la pistache et au chocolat
Fraîcheur d'orange sanguine 14.00

Douceur au matcha, parfum tropical   15.00

Intense aux trois citrons  16.00

Crèmes glacées à choix de l'Artisan glacier
chocolat, vanille, fraise, café, yogourt, caramel, pistache à l'ancienne par boule 4.50

Sorbets à choix de l'Artisan glacier
*citron vert, abricot, mangue, framboise,
poire, orange sanguine* par boule 4.50

Sorbet arrosé selon vos envies 1 boule 11.50
2 boules 15.50

Supplément crème chantilly 1.50



v végétarien

GF sans gluten

no alcohol lactose free

Provenance de nos viandes et poissons :
Bœuf, Perche, porc, truite, sandre, canard : Suisse
Dinde : selon arrivage
Foie gras, caille : France
Pain : Suisse, France