

L'ardoise de suggestions des Philosophes



Pour commencer

- 🍷 **Salade mesclun et légumes croquants** 12 CHF
vinaigrette des Philosophes*
- 🍷 **Velouté de topinambours** 18 CHF
pleurotes et tartine de fromage frais aux senteurs de truffe
- 🍷 **Artichaut en fleur végétarien** 21 CHF
cœur de burratina et tartufata
- 🍷 **Duo de saumon fumé maison** 26 CHF
mayonnaise à la coriandre et tempura de homard
- 🍷 **Foie gras mariné au porto** 24 CHF
vapeur et farci au magret fumé maison et truffe melanosporum

Continuons avec nos viandes

- 🍷 **L'entrecôte et sa sauce morilles** 44 CHF
farandole de légumes et frites maison
- 🍷 **Epaule de veau confite** 42 CHF
jus à la sarriette, purée de pommes de terre truffée, escalope de foie gras et légumes
- 🍷 **Sauté d'agneau aux épices douces** 36 CHF
fruits secs, pommes de terre grenailles et légumes verts
- 🍷 **Burger de bœuf** 29 CHF
oignons sauce mayonnaise au fromage frais, échalotes, gruyère, tomates, oignons rouges confit et bacon grillé
- 🍷 **Ballotine de poulet** 38 CHF
au fromage frais poivré, cécina, crémeux de panais à la truffe et poireaux confits
- 🍷 **Côte de cochon d'Appenzell** 39 CHF
jus de viande au miel et thym, polenta tessinoise et farandole de légumes

Les poissons

- 🍷 **Loup grillé** 42 CHF
écrasé de pommes de terre, poêlée de légumes automnale et sauce vierge
- 🍷 **Médailles de lotte rôtie au tandoori** 44 CHF
riz vénéré comme un risotto et beurre blanc aux épices
- 🍷 **Sole grillée ou meunière** 48 CHF
écrasé de pommes de terre aux herbes et poêlée de légumes
- 🍷 **Filet de rouget cuit à l'unilatéral** 38 CHF
mousseline de cerfeuil tubéreux, endive braisé et jus corsé

Le végétarien

- 🍷 **Pappardelle fraîches au roquefort** 32 CHF
roquette, fèves et champignons

Les tartares : *préparés par nos soins*

- 🍷 **Le Tartare de Bœuf « les Philosophes »**
-130 gr : 28 CHF
-180 gr : 38 CHF
- 🍷 **Le tartare de saumon frais et fumé** -150 gr : 38 CHF

*Nos tartares sont servis avec des frites maison, de la salade *, des toasts et du beurre*

** vinaigrette à base de noix*

Les douceurs

- ☪ **Moelleux aux deux chocolats** 13 CHF
Glace banane
- ☪ **Crème brûlée à la vanille** 11 CHF
- ☪ **Café ou thé gourmand et ses gourmandises** 13 CHF
- ☪ **Coupe des Philosophes** 12 CHF
sorbet citron vert arrosé de son limoncello
- ☪ **Croustillant de pommes** 12 CHF
à la cannelle et sauce caramel beurre salé

Les glaces et sorbets artisanaux

- ☪ **Glaces** : vanille - chocolat - caramel beurre salé - 5 CHF/boule
double crème et meringue - banane

Sorbets : abricot du valais - citron vert - framboise - orange sanguine - pêche de vigne -
pomme verte

Tous nos sorbets peuvent être arrosés : abricotine, williamine, framboise sauvage, vodka (+3 CHF la boule)

Le chef travail uniquement avec des produits frais et de saison, c'est pourquoi l'ardoise des suggestions change chaque semaine.

*Pour toute allergie, nous vous invitons à le signaler à votre hôte de table
TVA 7,7% - Origine : Viandes – Suisse, France/ Poissons - Atlantique, Léman*

