

L'ardoise de suggestions des Philosophes



Pour commencer

- ▼ **Salade mesclun et légumes croquants** 12 CHF
Vinaigrette des Philosophes*
- ▼ **Terrine de foie gras mariné au porto et cognac** 24 CHF
Chutney à l'ananas et son pain brioché
- ▼ **Tataki de thon** 21 CHF
Condiment curry rouge et salade de wakame
- ▼ **Artichaut en fleur à la moëlle et noix** 24 CHF
Vinaigrette à base de noix
- ▼ **Artichaut en fleur végétarien** 24 CHF
Burratina, tartufata et vinaigrette à base de noix
- ▼ **Crème de champignons** 17 CHF
Lard d'Anniviers et noisettes torréfiées
- ▼ **Maquereau fumé par nos soins** 18 CHF
Salade de pommes de terre et pickles

Continuons avec nos viandes

- ▼ **Cœur d'Entrecôte de 220 g** 48 CHF
Carottes, brocoli, choux romanesco et jus de viande
- ▼ **Le Burger de bœuf confit** 31 CHF
Pain moelleux maison, pesto, condiment à la tomate et frites maison
- ▼ **Suprême de canette au miel** 38 CHF
Crèmeux de courgettes, condiment carotte, gingembre et oignon confit
- ▼ **Saucisse de Longeole grillée** 32 CHF
Cassolette de purée de pommes de terre, céleri et sauce moutarde

Les poissons

- ▼ **Loup grillé** 42 CHF
Mousseline de pommes de terre aux herbes, ratatouille et sauce vierge
- ▼ **Pavé de thon grillé aux agrumes** 38 CHF
Tian de légumes de saison et mousseline de pommes de terre
- ▼ **Sole grillée ou meunière** 52 CHF
Mousseline de pommes de terre et ratatouille
- ▼ **Poêlée de calamarettis à la provençale** 36 CHF
Riz vénéré et légumes

Le végétarien

- ▼ **Risotto aux cèpes** 42 CHF
Chips de parmesan et huile de persil

Les tartares : préparés par nos soins

- ▼ **Le Tartare de bœuf « les Philosophes »** -130 gr : 28 CHF
-180 gr : 38 CHF
- ▼ **Le Tartare de bœuf à l'italienne** -180 gr : 42 CHF
- ▼ **Le Tartare de thon à l'asiatique** -150 gr : 40 CHF
- ▼ **Le Tartare de saumon au gingembre et ananas** -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 vanille
- Café ou thé gourmand et ses gourmandises 13 CHF
- Crème brûlée à la pistache 11 CHF
- Coupe des Philosophes 12 CHF
Sorbet citron vert arrosé de son limoncello maison
- Poire pochée au vin blanc 11 CHF
Sorbet poire et crumble

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 - orange sanguine - pêche de vigne - pomme verte – poire - fraise

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

Provenance : Glacier des Alpes à Annecy – Maître Artisan Glacier

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*

