

bayview

by  by



Cette carte allie raffinement et originalité, dans une atmosphère conviviale.

Imaginée pour vous en collaboration avec Laurent Wozniak.

This menu combines refinement and originality, in a convivial atmosphere.

Designed for you together with Laurent Wozniak.

*Michel Roth*

\*Certains de ces plats peuvent contenir des aliments allergènes. Merci de vous renseigner auprès du Maître d'hôtel pour tout renseignement complémentaire.

\* Some of the dishes may contain food allergens. For more information, do not hesitate to ask the Head Waiter

## Entrées Starters

Religieuse de foie gras en chaud-froid, pommes Tatin, pruneaux

Chaud-froid foie gras religieuse, apple Tatin, prunes

49.-



Ormeaux de Plougastel snackés, longeole traditionnelle

Slightly seared abalone from Plougastel, traditional pork sausage

76.-



Rafraichi de tourteau, céleri iodé et gingembre, truffe mélanosporum

Chilled crab, iodized celery and ginger, melanosporum truffle

59.-



 Salade de homard tiède, racines croquantes en vinaigrette miel citron, barbajuan de pincés

Warm lobster salad, crunchy roots with honey lemon dressing,

claws barbajuan

89.-

 Option végétarienne

Vegetarian option

Prix en francs suisses | T.V.A. et service inclus  
Prices in Swiss Francs | V.A.T. and service included

## Poissons Fish

Bar aux coquillages, coulis de cresson, agnolotti à la brousse,  
tartare d'huître et caviar

Sea bass and shellfish, cress coulis, brousse cheese agnolotti pasta,  
oysters and caviar tartare

98,-



Saint-Jacques des côtes bretonnes snakées, chou coloré,  
émulsion vin jaune

Snacked brittany sea scallops, colored cabbage,  
vin jaune emulsion

63,-



Sole étuvée à la truffe, poireaux reblochon, jus d'arête

Steamed sole with truffle, leek reblochon, bone jus

89,-



Omble meunière, endives caramélisées au yuzu, châtaignes

Char meunière, caramelized chicory with yuzu, chestnuts

59,-

Provenances / Origines

Poissons | France

Fishes | France

Crustacés | France

Shellfish | France

Caviar | France

Caviar | France

## Viandes Meats

Filet de boeuf Rossini, cardons genevois, moelle truffée

Beef filet Rossini, geneva's cardons, truffled marrow

125.-

•

Ris de veau rôti, tarte flambée aux oignons doux, gribiche et jaune d'œuf séché

Roasted sweetbread, tart flambée with sweet onions, gribiche and dry egg yolk

57.-

•

Selle de chevreuil sur os, godiveaux, gnocchis de butternut orange-cardamome

Saddle of venison on the bone, godiveaux, butternut orange-cardamom gnocchi

69.-

•

Agneau de l'Adret en trois cuissons, coing et semoule végétale à la coriandre

Adret lamb cooked in three-ways, quinces and vegetable semolina with coriander

78.-

Provenances / Origines

Viandes | France, Suisse, Autriche (CE), Pologne, Tchèque, Japon

Meats | France, Switzerland, Austria (CE), Poland, Tcheque

## Fromages Cheeses

Sélection de trois fromages à choisir sur notre chariot

Selection of three cheeses of the trolley

18.-

Chariot de fromages affinés

Ripened cheese trolley

24.-

## Desserts

by Didier Steudler

24.-

Millefeuille à la crème diplomate

sauces chocolat, pralinée, caramel à la fleur de sel

Millefeuille with diplomat cream

chocolate, praline, pure sea salt caramel sauces

•

Tarte soufflée au chocolat Guanaja 70%

Guanaja 70% chocolate tart soufflé

•

Pressé de poires, croustillant de noisettes, glace façon Tatin <sup>⊗</sup>

Pressed pears, crunchy nuts, Tatin ice cream

•

Mousseux Fever Tree, sorbet à l'orange sanguine et crème coco

Fever Tree foam, blood orange sorbet and coco cream

•

Muage de lait, purée de dattes medjoul, sorbet calamondin, croustillant spéculos

Milk cloud, mashed mejoul dattes, calamondin sorbet,crispy speculos

<sup>⊗</sup> Sans gluten