

## COCKTAILS SIGNATURES

Chf 19

### HUGO ROYAL

Saint-Germain, Prosecco,  
fleur de pois papillon infusée

-----

### W KITCHEN NEGRONI

Campari, vermouth rouge, gin, épices

## LA CHASSE

### LE SUPRÊME DE CANARD COL-VERT

Chf 38

Neige de foie gras, purée de poire, mousse  
à la moutarde  
(1,7,9,14)

### LE GOULASCH DE SANGLIER TRADITIONNEL (2 PERS.)

Chf 90

Spätzlis maison, champignons de saison  
(P,2,4,7,14)

### L'ENTRECÔTE DE CERF

Chf 56

Céleri-rave, châtaignes en différentes  
textures, sauce Périgord  
(1,2,4,7,10,14)

## PLATS SIGNATURES

### LE FILET DE LOTTE ENVELOPPÉ D'ALGUES NORI

Chf 56

Trio de carottes, Ikura, beurre blanc  
(1,5,7)

### LE TARTARE DE BŒUF TRADITIONNEL "RACE D'HERENS"

Chf 66

Chips à l'encre de seiche,  
mayonnaise à la truffe, frites maison  
(1,2,3,4,5,7,8,9)

### L'ENTRECÔTE DE VEAU SUISSE «52°»

Chf 64

Purée de courgette et basilic, pak choi, jus  
de veau infusé à l'anis étoilé  
(1,7,14)

### LES AGNOLOTTI AUX AUBERGINES

Chf 34

Ricotta, pistaches, olives noires, gel de  
tomate et mousse de pecorino  
(V,2,4,7,10)

## W KITCHEN GRILL

Le tout accompagné de broccolins grillés  
+ 1 sauce au choix  
+ 1 accompagnement au choix  
Sauce supplémentaire Chf 6  
Accompagnement supplémentaire Chf 12

## POISSON SUISSE

### LE SAUMON DES GRISONS

Chf 54

(5)

### LES PERCHES LOË

Chf 58

(5,7)

## VIANDE SUISSE

### LA SECRET CUT DE BŒUF LUMA

Chf 66

(7)

### LE COQUELET RÔTI (30 MIN DE PREPARATION)

Chf 48

(7)

### ENTRECÔTE DE CHEVREUIL

Chf 68

(7)

## SAUCES

/Béarnaise (4,14)

/Citron (1,7)

/Tartare (4,9)

/Poivre (1,7)

/Champignons (1,7)

## ACCOMPAGNEMENTS

/Purée de patate douce à la sauge (V,7)

/Endives rôties à la truffe (V,7)

/Trio de carottes (V,7)

/Purée de pommes de terre du Chef (V,7)

/Frites mayonnaise à la truffe (V,2,4)

/Petite salade vinaigrette balsamique (V,14)

## FROMAGES

### DE LA LAITERIE DE VERBIER

### L'ASSIETTE DE QUATRE FROMAGES

Chf 30

120g et leurs accompagnements maison  
(2,7,10)

## DESSERTS

### LE BABA AU RHUM

Chf 21

Crème de marron, gelée cassis, double  
crème de la Gruyère, glace vanille  
(2,4,7)

### LE VACHERIN

Chf 22

Meringue, double crème de la Gruyère,  
confit de coing, sorbet bergamote  
(2,4,7)

### LE CHOCOLAT

Chf 22

Crèmeux chocolat Madong 70%, croustillant  
chocolat, sponge cake fumé au sapin,  
glace grué de cacao  
(2,4,7,10,13)

### LE CAFÉ GOURMAND

Chf 20

Boisson chaude avec une sélection de  
mignardises de notre Chef pâtissier  
(2,4,7,10,11,13)

### Healthy option

*Veillez nous informer de toute allergie ou exigence diététique  
particulière, y compris tout allergène ou intolérance alimentaire.*

ORIGINE DE LA VIANDE ET DU POISSON: Saint-Jacques: Canada /  
ris de veau: Suisse / cerf and sanglier: Hongrie, Autriche/canard:  
France / omble: Suisse / chevreuil: Autriche / lotte: France / bœuf:  
Suisse / agneau: Nouvelle-Zélande / veau: Suisse / coquelet:  
Suisse / saumon: Suisse / perche: Suisse / porc: Espagne

INFORMATION NUTRITIONNELLE  
(V) = Végétarien (P) = Porc

ALLERGENES:  
1. Céleri / 2. Gluten / 3. Crustacé / 4. Oeuf / 5. Poisson  
6. Lupin / 7. Lait / 8. Mollusque / 9. Moutarde / 10. Noix /  
11. Cacahuète / 12. Graine de sésame / 13. Soja / 14. Dioxyde de  
souffre

## MISE EN APPÉTIT

### LES NOIX DE SAINT-JACQUES POÊLÉES

Chf 36

Crème de citron confit, purée de  
topinambour, salicorne, jus de volaille  
(1,8)

### LA SALADE STRACCIATELLA & TRÉVISE

Chf 30

Myrtilles, noix de pécan, vinaigre  
balsamique 10 ans d'âge, poudre de  
framboise  
(V,7,10,14)

### LE GRAVLAX D'OMBLE CHEVALIER ET SA SAUCE AU BABEURRE

Chf 34

Concombre mariné, purée de pomme verte,  
crackers de porc, graines de fenouil,  
caviaroli  
(P,5,7,10,13)