l'Apartē
Armel Bedouet

Carte Blanche *

La mise en bouche

La tartelette de cèpes bouchons, ponzu, praliné d'algues marines
Button porcini tartlet, ponzu, seaweed praline

La noix de Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc,
salicorne, agrumes, chou-fleur
Saint-Brieuc Bay scallop, samphire, citrus, cauliflower

Le sandre du lac Majeur,
salsifis, gingembre, émulsion wasabi
Lake Maggiore pike-perch, salsify, ginger, wasabi emulsion

Le carré de chevreuil rôti, salsifis brûlés,
Poire à Botzi au vin, sauce poivrade
Roast rack of roe deer, charred salsify, Botzi pear poached in wine, poivrade sauce

Le fromage travaillé
Crafted cheese

Pré-dessert
Pre-dessert

La brioche perdue à la fève de Tonka, raviole caramel, chips de lait
Tonka bean French toast, caramel ravioli, milk chips

* *Le menu est susceptible d'évoluer en fonction des arrivages du marché et de la saisonnalité des produits.*

l'Apartē
Arnel Bedouet

L'ormeau cuit lentement, courge butternut, caviar ossetra royal — 68.-
Slow-cooked abalone,butternut squash, Royal Ossetra caviar

La noix de Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc, salicorne, agrumes, chou-fleur — 64.-
Saint-Brieuc Bay scallop, samphire, citrus, cauliflower

La tartelette de cèpes bouchons, ponzu, praliné d'algues marines — 62.-
Button porcini tartlet, ponzu, seaweed praline

Le sandre du lac Majeur, salsifis, gingembre, émulsion wasabi — 64.-
Lake Maggiore pike-perch, salsify, ginger, wasabi emulsion

Le blanc de barbue, échalotes noires, moules de bouchot au safran de Meinier — 68.-
Fillet of brill, black shallots, bouchot mussels with Meinier saffron

Le Saint-Pierre en aiguillette confite au beurre clarifié, panais, sabayon au curry celtique — 66.-
John Dory strips confit in clarified butter, parsnip, Celtic curry sabayon

Le suprême de pintade « Excellence » sélection Valéry Miéral, maïs, potimarron, tartelette feuilletée marbrée Grand-Mère — 68.-
"Excellence" guinea fowl supreme, selected by Valéry Miéral, sweetcorn, red kuri squash, Grand-Mère marbled puff pastry tartlet

Le chamois en filet au barbecue, betterave, airelles fermentées sauce grand veneur — 72.-
Barbecued chamois fillet, beetroot, fermented lingonberries, grand veneur sauce

Le carré de chevreuil rôti, salsifis brûlé, Poire à Botzi au vin, sauce poivrade — 74.-
Roast rack of roe deer,charred salsify, Botzi pear poached in wine, poivrade sauce

Sélection de 4 fromages affinés de chez Mr Bruand — 21.-
Selection of 4 cheeses by Mr Bruand

La brioche perdue à la fève de Tonka, raviole caramel, chips de lait — 22.-
Tonka bean French toast, caramel ravioli, milk crisps

Mousseux au café, Kahlua, nougatine au grué de cacao amer, mangue, kalamansi, eau de cacao, sorbet banane — 22.-
Coffee mousseux, Kahlúa, bitter cocoa nib nougatine, mango, calamansi, cacao water, banana sorbet

Baba Armagnac, marmelade de coing, opaline sarrasin, lait glacé mascarpone, agrumes, miel — 22.-
Armagnac baba, quince marmalade, buckwheat opaline,mascarpone ice milk, citrus, honey

l'Apartē

Arnaud Bedouet

Un voyage « Éphémère »*

3 moments that will be recounted to you as the waves roll in.
CHF 69.-

Carte blanche

8 hand-picked moments to lull you into a state of relaxation whilst you enjoy your meal.
CHF 164.-

Triskel

7 acts throughout the seasons, where the elements come together.
CHF 149.-

Entre bise et brise

6 routes from Brittany to Lake Geneva.
CHF 134.-

For all the guests

(Served until 01:00pm for lunch and 08:45pm in the evening)

**served at lunchtime only, except on public holidays.*

Origin of our meat: Poultry (France), Hunting (Germany/Austria)
Origin of our fish: Abalone, John Dory and Brill (FAO 27), Pike-perch (Switzerland)

Prices in CHF – 8.1% VAT and service included
We are more than happy to provide you with detailed information about any allergens that may be present in the dishes on the menu. If you have any allergies or intolerances, please speak to our staff, who will be happy to assist you.