



Le3C

FRAICHEUR ET TRADITION / STARTERS

🌱 Ravioli ouvert aux morilles, émulsion de champignons des bois
Open ravioli with morels, wild mushroom emulsion

28

🍷 Crudo de sériole, déclinaison de radis et vinaigrette à l'estragon
Yellowtail crudo, radish assortment, tarragon vinaigrette

26

🍳 Œuf Suisse parfait aux asperges vertes, écume de noisettes
Poached Swiss egg with green asparagus, hazelnut foam

24

🍷 Velouté de carottes à l'ail des ours et son croustillant
Carrot soup with wild garlic & crispy topping

20

VEGETALIEN / VEGAN

🍷🌱 Galette aux haricots rouges et curry, sauce tofu fumé et pignons
Red bean & curry galette, smoked tofu & pine nut sauce

32

Afin de rendre votre expérience encore plus belle, nous sommes à l'écoute de vos allergies alimentaires.

Merci de les indiquer à nos collaborateurs.

To make your experience even better, we listen to your food allergies.

Please indicate them to our staff.

Carte servie du vendredi au dimanche de 19h à 21h30

Menu served from Friday to Sunday from 7 p.m. to 9.30 p.m.

Prix en francs suisses, tva incluse. Prices in Swiss francs, vat included.

🍷 Sans gluten Gluten free 🍷 Sans lactose Lactose free 🌱 Végétarien Vegetarian 🌱 Végétalien Vegan

LAC ET MER / LAKE & SEA

- 🍷 Bar de ligne en basse température, blettes de couleur, sauce à l'oseille
Line-caught sea bass cooked at low temperature, Swiss chard, sorrel sauce
58

- 🍷 Perches du Lac « selon arrivage », croustillant de rösti, salade verte et sauce tartare
Lake Geneva perch « subject to availability », crispy rösti, green salad & tartar sauce
58

FERME ET ALPAGES / FARM & MOUNTAIN PASTURES

- Filet de bœuf du pays maturé, artichauts violets, potatoes maison aux épices et sauce béarnaise
Matured country beef fillet, purple artichokes, homemade spiced potatoes & béarnaise sauce
74

- Suprême de volaille de la Gruyère, gnocchis au sarrasin et asperges blanches
Poultry from Gruyere, buckwheat gnocchi & white asparagus
48

🍷 GOURMANDISES & PLAISIR / DELICACIES & PLEASURE

Fromages de notre Maître affineur
Cheeses from our cheesemaker
5pcs. 20 3pcs. 12

Sacher chocolat au lait et son sorbet à l'abricot
Milk chocolate Sacher with apricot sorbet
20

Tartelette citron basilic et fraises, sorbet basilic maison
Lemon basil tartlet with strawberries, homemade basil sorbet
18

NOS COMPOSITIONS DE GLACES / OUR ICE CREAM COMPOSITIONS

🍷 La Danemark / Denmark
Glaces vanille, sauce chocolat, chantilly et amandes cristallisées
Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream & crystallized almonds
14

Coupe Emotion / The Emotion
Sorbets fraise et basilic, chantilly et macaron
Strawberry & basil sorbets, whipped cream & macaron
14

Coupe Gourmande / The Gourmet
Glaces chocolat et caramel beurre salé, chantilly et brownie
Chocolate & salted butter caramel ice cream, whipped cream & brownie
14

GLACES ET SORBETS ARTISANAUX, la boule / ICE CREAM & SORBETS, one scoop
5

🍷🌱 Glaces : vanille Bourbon, moka, chocolat, pistache, crème acidulée et caramel beurre salé
Ice cream : Bourbon vanilla, mocha, chocolate, pistachio, sour cream, salted butter caramel

🍷🌱🌿 Sorbets : citron jaune, citron vert, fraise, framboise, basilic, abricot, passion et mangue
Sorbets : lemon, lime, strawberry, raspberry, basil, apricot, passion fruit & mango