

ENTRÉES

STARTERS

- Foie gras de canard, déclinaison de rhubarbe et ses toasts Melba 🍷 32.-
Duck foie gras, rhubarb 3 ways, Melba toast
- Asperges cuites à la verticale en croûte de pistache, émulsion de Huacatay 🍷 🌱 28.-
Vertically cooked asparagus in a pistachio crust, Huacatay emulsion
- Artichauts poivrade en barigoule, tempura d'herbes du jardin et gelée de citron 🍷 🌱 🌿 26.-
Young artichokes "Barigoule style", herb tempura, lemon gel
- Tartare de thon rouge à l'huile d'argan et yuzu, croustillant aux noix de cajou 🍷 34.-
Red tuna tartare, argan oil and yuzu, crispy cashew nuts
- Salade de jeunes pousses, copeaux de légumes et vinaigrette au miel de Genève 🍷 🌱 🌿 24.-
Mixed Salad, crispy vegetables, local honey dressing
-

PLATS VÉGÉTARIENS

VEGETARIAN DISHES

- Risotto acquerello aux asperges et morilles, copeaux de parmesan shavings 🍷 🌱 🌿 36.-
Acquerello Risotto with asparagus, morel mushrooms, parmesan shavings
- Velouté et tuiles de petits pois, émulsion de cosses 🍷 🌱 🌿 19.-
Fresh Pea soup, pea chips, pea pod emulsion
-

POISSONS

FISH

- Pavé de loup de mer grillé à l'écaïlle, risotto végétal de fenouil à l'aneth et tomates datterino confites 🍷 🌱 🌿 64.-
Grilled sea bass, fennel risotto, dill, datterino tomatoes confit
- Pavé de fera rôti poudré au paprika fumé, riz façon paella et coulis de piquillos aux épices grillées 🍷 🌱 🌿 52.-
Roasted fera with smoked paprika, paella style rice, piquillo pepper coulis with spices
- Blanc de turbotin passé au grill, caponata d'aubergines et tuiles balsamiques 🌱 🌿 55.-
Grilled turbot, eggplant caponata, balsamic chips
-

DE LA FERME À L'ASSIETTE

Située à 150 mètres de l'hôtel, la Ferme de Budé est un lieu unique, un trait d'union entre la ville et la campagne. Certains de nos produits proviennent du marché de la Ferme de Budé, où nos Chefs se rendent trois fois par semaine afin d'y sélectionner les meilleurs produits pour nos plats.

FROM FARM TO PLATE

Located 150 meters from the hotel, the Budé Farm is a unique place, a link between the city and the countryside. Some of our products come from the Budé Farm market, where our Chefs walk three times per week to select the best product for our dishes.

La carte du Woods est élaborée avec des produits de saison. Pour tous types d'allergies ou intolérances, merci d'informer notre équipe.

Our menu is made with seasonal products. Please inform us in case of any food allergy or intolerance.

Provenance des viandes et poissons: Bœuf : Suisse, Espagne, France / Veau : Suisse / Agneau : Australie, Nouvelle-Zélande / Canard : France / Volaille : Suisse / Saint Jacques : Etats-Unis / Thon : Sri Lanka / Saumon : Ecosse / Bar, St Pierre, Omble Chevalier et Sole : France / Lieu Jaune : Océan atlantique
Meat & Fish origin: Beef: Switzerland, Spain, England / Veal: Switzerland / Lamb: Australia, New Zealand / Duck: France / Poultry: Switzerland / Scallop: United States / Tuna: Sri Lanka / Salmon: Scotland / Sea bass, John Dory, Char and Sole: France) / Pollack (Atlantic Ocean)

VIANDES

MEAT

- Filet de bœuf poêlé, gnocchis moelleux aux chanterelles et jus corsé 🍷 🌾 **64.-**
Pan seared beef tenderloin, chanterelle mushrooms gnocchi, beef jus
- Noisettes de filet mignon de veau façon grenobloise, mousseline de carottes et champignons de printemps 🍷 🌾 **69.-**
Veal fillet medallions "Grenoble style", carrot mousseline, seasonal mushrooms
- Carré d'agneau de la région de Vessy en croûte d'herbes de Provence, ragoût de fèves de printemps 🍷 🌾 **59.-**
Herb crusted Vessy rack of lamb, ragout of spring beans

LES INCONTOURNABLES

THE ESSENTIALS

- Sole entière grillée ou meunière 🍷 🌾 **69.-**
Whole Dover sole, grilled or meunière style
- Côte de veau grillée 🍷 🌾 **69.-**
Grilled veal chop
- Filets de perche du lac 🍷 🌾 **49.-**
Perch fillets from the lake
- Pavé de saumon grillé 🌾 **43.-**
Grilled salmon
- Coquelet rôti 🍷 🌾 **46.-**
Grilled baby chicken

Les mets Incontournables incluent deux garnitures au choix
The Essentials dishes include two choices of garnishes

Légumes de la ferme	<i>Vegetables from the farm</i>
Petits pois à la française	<i>Green peas</i>
Tombée d'épinards	<i>Spinach</i>
Purée de pommes de terre	<i>Potatoes mousseline</i>
Pommes frites	<i>French fries</i>
Riz Basmati	<i>Basmati rice</i>

PLATS SIGNATURES

CHEF SPECIALTIES'

- Côte de veau en croûte d'argile, cuite au foin 🍷 🌾 **69.-**
Veal chop in clay crust, cooked in hay
- Filet de bœuf Wellington pour 2 personnes 🍷 **124.-**
Wellington beef fillet for 2 people

🌿 Végétarien / Vegetarian

🥛 Sans lactose / Lactose free

🌾 Sans gluten / Gluten free

🥜 Contient des fruits à coques / Contains nuts



Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits locaux bruts, selon les critères des labels «Fait Maison» et «Ambassadeur du Terroir».

The dishes proposed on this menu are entirely made on site from local raw products cooked according to the criteria of the "Fait Maison" and "Ambassadeur du Terroir" labels.

DESSERTS

DESSERTS

Roulé de pommes caramélisées façon tatin, glace vanille bourbon **18.-**
Rolled caramelized apples tatin style with vanilla ice cream

Mousse chocolat Guanaja, tuile croquante aux amandes* 🍫 **18.-**
*Oricao chocolate mousse, crunchy almond biscuit**

Soufflé à l'orange et son sorbet* **16.-**
Orange soufflé and sorbet 🍊*

Citron confit, crème montée chocolat blanc et yuzu, croustillant feuillantine* **16.-**
*Lemon confit, white yuzu chocolate cream, crispy feuillantine**

Rhubarbe pochée et son émulsion, crème légère à l'amande douce, sorbet aux framboises* 🍷 🌿 **16.-**
*Poached rhubarbs, almond cream, raspberry sorbet**

FROMAGES

CHEESE

Assiette de fromages **18.-**
Cheese platter

Jersey Blue mariné au porto, pomme et poire **20.-**
Port wine marinated Jersey blue cheese, apple and pear

🥜 Contient des fruits à coques / *Contains nuts*

🌾 Sans gluten / *Gluten free*

🥛 Sans lactose / *Lactose free*



* Ce dessert est entièrement élaboré sur place à partir de produits locaux bruts, selon les critères des labels «Fait Maison» et «Ambassadeur du Terroir».

**This dessert is entirely made on the spot from local raw products cooked according to the criteria of the "Fait Maison" and "Ambassadeur du Terroir" label.*

Pour tous types d'allergies ou intolérances, veuillez informer notre équipe.
Please inform us in case of any food allergy or intolerance.