

Les Entrées

Starters

Vorspeisen

Pressé de foie gras de canard aux poires caramélisées et déglacées à l'aceto

Duck foie gras « terrine » with caramelized and aceto-deglazed pears

Entenleber-Terrine mit karamellisierten Birnen und gereiftem Essig

36

Tartelette sablée aux bolets et arôme café à la fraîcheur de roquette

Coffee flavoured shortbread with ceps and arugula sorbet

Sablé-Törtchen mit Steinpilzen und Kaffee-Aroma, Rucola




38

Epeautre aux légumes croquants, supions et caviar Oscière


Spelt with crunchy vegetables, small squids and Oscière caviar

Dinkel mit Gemüse, tintenfisch und Oscietra-Kaviar

  42

 sans gluten  sans lactose  végétarien

Prix en francs suisses (CHF) / Rates in Swiss francs (CHF) / Preise in Schweizer Franken (CHF)

 **La mer / Le Léman**
From the sea / Lake Geneva
Der Meer / Lake Geneva

Risotto Acquerello aux écrevisses du lac et noisettes du Piémont

“Acquerello” risotto with crayfish from lake and hazelnut from Piémont

Risotto « Acquerello » mit Krebsen aus dem Genfer See und Haselnüssen aus dem Piemont

 46

Homard bleu en ravioli, chanterelles et figue violette au laurier sauvage

Blue lobster ravioli, chanterelle mushroom, purple fig and wild laurel



Blauer Hummer Ravioli, Pfifferling und Feige mit wildem Lorbeer




56

Loup de Méditerranée rôti entier, roulade d’aubergines et coquillages aux blettes
(pour 2 personnes)

Whole roasted sea bass from Mediterranean, eggplant and shells with chard

Wilder Wolfsbarsch ganz gebraten, Auberginen-Roulade und Muscheln mit Mangold

  62 par pers

 sans gluten  sans lactose  végétarien

Prix en francs suisses (CHF) / Rates in Swiss francs (CHF) / Preise in Schweizer Franken (CHF)

Chevreuril d'Autriche, gnocchi à la châtaigne rôtie, navet « diamant » et chou rouge
Venison from Austria, gnocchi with roasted chestnuts, "diamant" turnip and red cabbage
Reh aus Österreich, gebratene Kastanien-Gnocchi, weisse Rübe „Diamant“ und Rotkohl

60

Souris d'agneau au genièvre confite en cocotte, piperade et pommes fondantes
"En cocotte preserved knuckle-joint of lamb with juniper berries, "piperade" and potatoes
Lammhaxe-Confit mit Wacholder, Piperade und Kartoffeln

  52

Magret de canard au foie gras, gougère aux graines et champignons des bois
Duck breast fillet with foie gras, small cheese puff pastry and wild mushrooms
Entenbrust mit Foie Gras, Vollkorn-Käsewindbeutel, Waldpilze

54

Nos viandes – le chevreuil provient d'Autriche, le canard et l'agneau de France
Our meats – Venison from Austria, duck and lamb from France
Herkunft unseres Fleisches : Reh aus Österreich, Ente aund Lamm aus Frankreich

Les fromages / Les douceurs

Cheeses / Desserts

Käse / Süßspeise

Sélection de fromages de notre Maître affineur *Jacques Duttweiler*

A selection of cheeses from our Master cheese maker Jacques Duttweiler

Käse-Selektion von unserem Käsespezialisten Jacques Duttweiler

20

Soufflé chaud à la pomme Granny Smith, raisins et sorbet Manzana

Granny Smith apple soufflé, grapes and Manzana sorbet

Heisses Soufflé vom Granny Apfel, Trauben und Manzana Sorbet

 20

Dôme de mangue praliné aux noix de pécan caramélisées

Mango and praline dome with caramelized pecan nuts

Mango-Bombe praliné mit karamellisierten Pekannüssen

20

Croustillant de mûres sauvages, groseilles et myrtilles en écume de sapin

Candied red berries, blackberry and pine bud "mousse", crispy rice.

Knusper mit wilden Brombeeren, Johannisbeeren und Heidelbeeren in Tannenspitzenschaum




   20

Assortiment de sorbets

Assortment of sorbet

Satz Sorbets

 20

 sans gluten  sans lactose  végétarien

Prix en francs suisses (CHF) / Rates in Swiss francs (CH) / Preise in Schweizer Franken (CHF)






 **Le Menu « Découverte »**

Menu « Discovery »

Menü « Entdeckung »

165

240 avec accord mets et vins

-  Pressé de foie gras de canard du sud-ouest aux poires de La Tour-de-Peilz
Duck foie gras « terrine » from south west of France with pears from La Tour-de-Peilz
Entenleber-Terrine aus dem Südwesten mit Birnen aus la Tour de Peilz
-  Risotto Acquerello aux écrevisses du lac et noisettes du Piémont
« Acquerello » risotto with crayfish from lake and hazelnut from Piémont
Risotto « Aquarello » mit Krebsen aus dem Genfer See und Haselnüssen aus dem Piemont
-   Loup sauvage en pavé, roulade d'aubergines et coquillages aux blettes
Whole roasted sea bass from Mediterranean, eggplant and shells with chard
Wilder Wolfsbarsch ganz gebraten, Auberginen-Roulade und Muscheln mit Mangold
- Chevreuil d'Autriche, gnocchi à la châtaigne rôtie, navet « diamant » et chou rouge
Venison from Austria, gnocchi with roasted chestnuts, "diamant" turnip and red cabbage
Reh aus Österreich, gebratene Kastanien-Gnocchi, weisse Rübe „Diamant“ und Rotkohl
- Sélection de fromages de notre Maître affineur *Jacques Duttweiler*
A selection of cheeses from our Master cheese maker Jacques Duttweiler
Käse-Selektion von unserem Käsespezialisten Jacques Duttweiler
-  Soufflé chaud à la pomme Granny Smith, raisins et sorbet Manzana
Granny Smith apple soufflé, grapes and Manzana sorbet
Heisses Soufflé vom Granny Apfel, Trauben und Manzana Sorbet

Tous les menus sont servis pour l'ensemble de la table.

The menus are served for the whole table.

Die Speisekarten sind für die Gesamtheit des Tisches bedient.

Le Menu « Riviera »

Menu « Riviera »

115

160 avec accord mets et vins



Epeautre aux légumes croquants, supions et caviar Oscietàre

Spelt with crunchy vegetables, small squids and Oscietàre caviar

Dinkel mit Gemüse, tintenfisch und Oscietra-Kaviar

Tartelette sablée aux bolets et arôme café à la fraîcheur de roquette

Flavour of coffee tart with cepe mushroom and rocket sorbet.

Sablé-Törtchen mit Steinpilzen und Kaffee-Aroma, Rucola

Homard bleu en ravioli, chanterelles et figue violette au laurier sauvage

Blue lobster, chanterelle mushroom ravioli, purple fig and wild laurel

Blauer Hummer Ravioli, Pfifferling und Feige mit wildem Lorbeer



Croustillant de mûres sauvages, groseilles et myrtilles en écume de sapin

Candied red berries, blackberry and pine bud "mousse", crispy rice.

Knusper mit wilden Brombeeren, Johannisbeeren und Heidelbeeren in Tannenspitzenschaum



Menu confiance de Lionel




Ce menu vous permettra de parcourir **la majorité de la carte**. Il est servi avec les produits des maraîchers et autres produits locaux.

This menu will allow you to enjoy the majority of the dishes which are served majorly with freshest local products.

Sie werden mit Mehrheit von den Gerichten probieren können, welche überwiegend mit lokalen Zutaten zubereitet werden.

185

265 avec accord mets et vins

 sans gluten  sans lactose  végétarien

Prix en francs suisses (CHF) / Rates in Swiss francs (CHF) / Preise in Schweizer Franken (CHF)

Nos Principaux Partenaires et Fournisseurs de Goût
Our Main Partners and Tasteful suppliers
Unsere Partner und Hauptlieferanten

Produits du Lac Léman

Products of the Lake Geneva

Fisch aus dem Genfersee

Pêcheur local "Brügger Patrice" Quai Perdonnet Vevey

Côté Terre

Shore side

Gemüse

Maraicher de la « Plaine de Noville »

Maraicher de « La Tour de Peilz »

Maraicher de « Puidoux »

Nos Viandes

Our Meats

Unser Fleisch

Boucherie "Ruchet & Fils" Rue des deux Marchés Vevey

Boucherie " Sutter viande" Villeneuve

Le Fromage

Cheese

Käse

Maître Affineur " Duttweiler Jacques" Tierrens

Nos Huiles d'Olives

Olive oil

Olivenöl

Producteur Artisanal "Meli Victorio" Bronte-Etna- Sicile

Hôtel des Trois Couronnes

Dans notre restaurant gastronomique, étoilé au guide Michelin, le raffinement est roi.

Notre cuisine simple et généreuse nous permet d'intégrer des produits du terroir des rives du Léman avec un accent du Sud.

Nos produits goûteux apportent des saveurs et du caractère.

Notre carte évolue au gré des saisons.

Nos valeurs et notre passion en équipe nous permettent de transmettre du plaisir.

Toute l'équipe du restaurant vous souhaite un bon APPÉTIT.

In our gourmet restaurant, Michelin-starred, the refinement is a king.

Our simple and generous cooking allows us to integrate local products of the Lake Geneva with a touch of the South.

Our flavourful products bring flavours and character.

Our menu evolves according to the seasons.

Our values, our passion and our team spirit allow us to transmit some pleasure.

The team restaurant wishes you a bon APPÉTIT.

Lionel Rodriguez Chef Exécutif

Assisté de / Assisted by

**Moreau Alexandre, Lucienne Jérôme, Chefs en Second
Cointault Frédéric, Chef Pâtisserie**