



RESTAURANT

LA PERGOLA

Clinique de Montchoisi

« Saveurs et équilibre »

Au gré des saisons, découvrez une cuisine légère, saine et raffinée, tout en équilibre.

Plaisirs du palais

Potage de topinambours aux truffes et champignons des bois	CHF	15.00
Œuf poché, légumes-racines cuits et crus, bouillon végétal corsé au fromage affiné	CHF	18.00
Cœur de saumon aux algues, coulis de betteraves rouges	CHF	22.00
Salade de betteraves multicolores, quinoa bio, chèvre frais	CHF	25.00

Nous vous renseignons volontiers sur la composition des plats en cas d'allergies ou régimes spécifiques.

Richesses de la mer

Noix de Saint-Jacques snackées, réduction d'orange, camomille et yaourt	CHF	34.00
Dos de bar vapeur, mousseline de céleri vanillée, salsifis laqués au cerfeuil	CHF	36.00
Médallions de lotte au safran, texture de brocolis, cracker d'épeautre	CHF	38.00
Pot-au-feu de homard avec sa bisque, légumes d'hiver	CHF	40.00

Saveurs du terroir

Magret de canard au jus tranché, risotto aux noix et betteraves confites	CHF	36.00
Médallions d'agneau, jus à l'arabica, cannelloni au caviar d'aubergine, pulpe de courge	CHF	38.00
Filet de veau à l'épine-vinette, morilles et galette de polenta au parmesan	CHF	40.00
Filet de bœuf cuit au sautoir, jus au parfum de truffes, carottes multicolores, purée de marrons, mousseline de topinambour	CHF	45.00

Les petites faims

Doucette aux cerneaux de noix, graines torréfiées, lamelles de poires, huile de noisettes	CHF 12.00
Tarte fine aux oignons confits, miel et chèvre frais	CHF 16.00
Club-sandwich au blanc de volaille, croques au sel, saladines du moment	CHF 26.00
Filet de poisson du jour à la plancha, huile d'olive à la citronnelle, légumes du marché	CHF 28.00
Saumon fumé de Norvège, blanc battu à l'aneth, râpé de citron	CHF 30.00

Délices gourmands

Tatin de pommes, pâte philo, glace vanille	CHF 12.00
Dacquoise aux noisettes, éclats de marrons, douceur d'orange sanguine	CHF 12.00
Blanc-manger de thé au jasmin, sablé pistache, coulis de fruits	CHF 12.00
Sphères pina colada	CHF 12.00
Café gourmand	CHF 12.00

Nous vous renseignons volontiers sur la composition des plats en cas d'allergies ou régimes spécifiques.

Origine des viandes

BOEUF	Suisse – France
VEAU	Suisse
VOLAILLE	Suisse – France
AGNEAU	Suisse – France – Nouvelle-Zélande

Service et TVA 8% compris