

RESTAURANT  
STÉPHANE DÉCOTTERD



## M E N U D É G U S T A T I O N

Les trois bouchées apéritives

Le cocktail d'écrevisses du lac de Joux aux pousses d'orties  
Raviole de tartare d'écrevisses

La nage de poissons du lac Léman et coquillages du lac de Zürich  
Beurre de carotte à la livèche, petits pois et herbettes sauvage  
*(Omble, perche, lotte, coquillages)*

Les fines asperges blanches du Valais à la pistache et lierre terrestre  
Croustillant de lard de Colonnata, crème de sbrinz AOP et huile de pistaches

Les morilles de Monsieur Casteu farcies à la racine de polypode  
Ragout de fèves et suc de champignons aux graines de moutarde  
Sabayon aux morilles séchées

La côte d'agneau des Dents du Midi en croûte d'herbes aromatiques  
Feuille à feuille de renouée bistorte et confit d'épaule  
Jus d'agneau aux aromates et chanterelles

Le fromage d'alpage du col de Jaman en carpaccio  
Radis « blue meat » et coriandre fraîche  
Ou  
Le chariot de Fromages Suisses

La rhubarbe rose parfumée de feuilles de géranium  
Sorbet à la rhubarbe et bouillon perlé à l'huile de géranium

Les premières fraises « Mara des bois » du Pays et la brioche toastée  
Confiture de fraises et crème pâtissière à la levure torréfiée

Mignardises et Chocolat

Menu complet

310.-

Menu sans le fromage

285.-




Menu sans le plat de morilles et sans le fromage

240.-

Afin de sublimer votre expérience, et dès 6 personnes  
Le choix du même menu est demandé pour l'ensemble des convives.

***Sous réserve de modification selon les arrivages et la disponibilité du marché***

## POUR DÉBUTER

	Le cocktail d'écrevisses du Lac Léman aux pousses d'orties Raviole de tartare d'écrevisses	62.-
	La tartelette de légumes marinés à l'huile de verveine Zestes de pamplemousse et sucs de fenouil	58.-
	Les fines asperges blanches du Valais à la pistache et lierre terrestre Croustillant de lard de Colonnata, crème de sbrinz AOP et huile de pistaches	58.-
	Les morilles de Monsieur Casteu farcies à la racine de polypode Ragout de fèves et sucs de champignons aux graines de moutarde Sabayon aux morilles séchées	68.-

## QUELQUES NOTES LACUSTRES

	Le Brochet du lac Léman à l'oxalis et huile de noix de Sévery Crème fraîche légèrement acidulée Crumble de noix et céleri	62.- / 78.-
	Le carpaccio de crevettes bleues de Saint-Gall Lardo di colonatta, poireaux et feuilles de citron kaffir	60.-
	La nage de poissons du lac Léman et coquillages du lac de Zürich Beurre de carotte à la livèche, petits pois et herbes sauvages (Omble, perche, lotte, coquillages)	66.- / 82.-

## À PARTAGER

	La Pièce de bœuf Wagyu du Jura Bernois Condiment « Chimichurri » aux herbes sauvages de nos montagnes Entrecôte de 350gr pour 2 personnes Bœuf de pure race « Wagyu » né et élevé plus de 30 mois dans les campagnes de l'arc Jurassien, Rassis sur os, en exclusivité pour la Maison Décotterd	315.-
	Sur réservation le Chef vous propose de (re)découvrir un classique de la Maison : Le Canard « Dry Aged » Elevé à Walzenhausen en Appenzell Rôti entier au vinaigre de vin, pour 2 personnes, 50 minutes En deuxième service, la cuisse servie sur salade d'herbes	195.-

 Plat végétarien

**Sous réserve de modification selon les arrivages et la disponibilité du marché**

## SAVEURS FERMIÈRES ET POTAGÈRES

L'aiguillette de bœuf Wagyu du Jura bernois frottée au salpêtre Mousseline d'herbes, radis et caviar osciètre Sabayon à la gentiane et pommes soufflées	105.-
Le canard « dry aged » d'Appenzell aux navets et romarin Pressée de pommes de terre, navet confit au jus de canard	90.-
Le cœur de mignon de veau du Seeland cuit à la ficelle Velouté et jus de veau à la racine d'impéatoire Ris de veau caramélisés et légumes de printemps	95.-
Les côtes d'agneau des Dents du Midi en croûte d'herbes aromatiques Feuille à feuille de renouée bistorte et confit d'épaule Jus d'agneau aux aromates et chanterelles	95.-

## DE NOTRE MAITRE AFFINEUR

Le Chariot de Fromages Suisses Assortiment de fromages frais et affinés du Pays	35.-
Le fromage d'alpage du col de Jaman en carpaccio Radis « blue meat » et coriandre fraîche	35.-

## DESSERTS

Les glaces et sorbets de saison Assortiment de glaces et sorbets accompagnés de fruits de saison	35.-
La crêpe au chocolat « Maracaïbo 65 % » et croustillant de sarrasin de Cottens Crème anglaise à la fève de tonka	35.-
La rhubarbe rose parfumée de feuilles de géranium Sorbet à la rhubarbe et bouillon perlé à l'huile de géranium	35.-
Les premières fraises « mara des bois » du Pays et la brioche toastée Confiture de fraises et crème pâtissière à la levure torréfiée	35.-
Le soufflé chaud à la williamine et poires à botzi AOP Sorbet et coulis de poire-verjus, praliné aux amande et bricelet garni	35.-

***Sous réserve de modification selon les arrivages et la disponibilité du marché***

**LUNCH EXPERIENCE**  
**« LE MENU AMUSE-BOUCHE »**

*Le menu amuse-bouche vous offre un aperçu de l'univers du chef  
en petites portions surprenantes  
Une véritable expérience gastronomique le temps d'un lunch rapide !*

La tartelette de légumes marinés à l'huile de verveine  
Zestes de pamplemousse et sucs de fenouil

Le carpaccio de crevettes bleues de Saint Gall  
Lardo di colonatta, poireaux et feuilles de citron kaffir

Le brochet du lac Léman à l'oxalis et huile de noix de Sévery  
Crumble de noix et crème de céleri

La pressée de canard « dry aged » d'Appenzell  
Jus aux navets et romarin, pressée de pomme de terre

Le baba imbibé au gin « Tsittoret » et pimprenelle  
Crème légère au poivre Sichuan du Jorat

155.- par personne  
Ce menu est servi pour l'ensemble des convives  
uniquement le midi du mardi vendredi

**MENU « PRELUDE »**

Pour votre déjeuner du mardi au vendredi  
Le Chef vous propose un menu du marché en 3 plats

115.- par personne  
Ce menu est servi pour l'ensemble des convives

**LE MENU « PAS POUR LES GRANDS » !**

Pour les épicuriens en herbes,  
le chef leur propose une véritable expérience gastronomique.  
Une petite faim ou envie de faire « comme les grands », nous adaptons le menu  
selon les désirs de nos jeunes gourmets, avec un cocktail en prime !

Jusqu'à 14 ans, demandez la carte enfant

Tous nos prix sont indiqués en francs suisses, service et TVA inclus.  
Nous sommes à l'écoute de vos allergies alimentaires.  
Sous réserve de modification selon les arrivages et la disponibilité du marché



LA MAISON DÉCOTTERD  
ROUTE DE GLION 111 - 1823 MONTREUX

+41 (0) 79 762 32 97 - [RESERVATIONS.DECOTTERD@GLION.EDU](mailto:RESERVATIONS.DECOTTERD@GLION.EDU)  
[MAISONDECOTTERD.COM](http://MAISONDECOTTERD.COM)