

## LÉGENDE DES ALLERGÈNES

Nous vous prions d'informer notre équipe en cas d'allergies alimentaires

## LES PROVENANCES

## PROGRAMMES WELLNESS

**CN** - Contient des fruits à coque

**DF** - Sans produits laitiers

**GF** - Sans gluten

**SF** - Sans sucre

**VG** - Végétarien

**V** - Végan

### LES VIANDES

Tous les plats de viande peuvent être adaptés sans produits laitiers.

- Bœuf - CH
- Poulet - CH / FR
- Veau - CH
- Porc - CH / DE

### POISSONS & CRUSTACÉS

- Langoustine – FAO 37.2.2 | Méditerranée centrale – mer Adriatique
- Saumon – CH | Élevage
- Crevettes – FAO 41 | Atlantique Sud-Ouest
- Rouget – FAO 27 | Atlantique Nord-Est

### RESET

Purifiez corps et esprit pour plus de clarté mentale, une meilleure immunité et une digestion optimisée, grâce à une approche colorée et pleine de vitalité dans votre assiette.

### SLEEP

Un programme de plusieurs jours pour améliorer le sommeil, combinant alimentation nourrissante, yoga nidra, méditation et soins ciblés au spa.

### FEMALE WELLNESS

Un programme dédié au bien-être féminin, conçu pour répondre aux besoins en nutrition, mouvement, sommeil, gestion du stress et mode de vie, afin de soutenir l'équilibre hormonal et le bien-être global.

### FITNESS

Axé sur le mouvement, ce programme associe entraînements de haute et basse intensité, soins de récupération, méditation et sommeil.

# WILD CABIN

## BIENVENUE À WILD CABIN UNE AVENTURE CULINAIRE À PARTAGER

À Wild Cabin, le repas est bien plus qu'un simple moment à table :  
c'est une expérience à partager.

Notre menu est pensé pour être savouré ensemble, avec de petites assiettes savoureuses et de saisons, élaborées à partir d'ingrédients issus de producteurs locaux et d'inspirations venues du monde entier.

Que vous soyez en famille, entre amis ou avec quelqu'un de spécial, chaque bouchée est pensée pour éveiller la découverte et la convivialité.

Un voyage plein de saveurs, à partager sans modération.

BRUNCH TOUS LES DIMANCHES  
DE 12h00 à 15h00

## LES ENTRÉES

**SOUPE DU JOUR** GF - V 22  
FEMALE WELLNESS | RESET

**RIS DE VEAU** SF 36  
Morilles, crème et artichaut

**CARPACCIO DE LANGOUSTINE** CN - GF - SF 42  
Stracciatella, gel d'agrumes, framboise, vinaigrette au citron  
FEMALE WELLNESS

**FOCACCIA À LA RACLETTE** SF 24  
Garnie de raclette, mozzarella et lard sec

**TARTARE DE FILET DE BŒUF SUISSE | 90g** CN - DF - SF 39  
Caviar d'huile d'olive, aïoli

## SAVEURS VÉGÉTALES

**SALADE DE PRINTEMPS** CN - GF - V 28  
Tofu, rampon, courgette et fruits secs, vinaigrette citron et balsamique  
*Option végétarienne : Ricotta maison*  
FEMALE WELLNESS | RESET | SLEEP

**RAVIOLIS À LA COURGE** CN - VG 34  
Crème fromagère, demi-glace végétale, amaretti et câpres  
FITNESS | SLEEP

**FALAFELS ET HOUMOUS** DF - GF - SF - V 26  
Pois chiches épicés et herbes fraîches  
FEMALE WELLNESS | RESET | SLEEP

**FOCACCIA VÉGÉTARIENNE** SF - VG 20  
Mozzarella, roquette, tomate

**STEAK DE TOMATE** CN - DF - V 32  
Vinaigrette à la fleur de sureau, sauce romesco, concombre et poudre de tomate  
FEMALE WELLNESS | RESET | SLEEP

## SAVEURS LOCALES

**ASSIETTE DE FROMAGES** VG 28  
Sélection de fromages locaux, pain

**ASSIETTE DE CHARCUTERIE** SF - DF 38  
Charcuteries locales

**PAIN SUISSE MAISON** SF - V

## LACS ET OCÉANS

**FILET DE SAUMON SUISSE POÊLÉ | 150g** GF - SF 52  
Légumes de printemps, sauce au vin blanc  
FEMALE WELLNESS

**PÊCHE DU JOUR** GF 62  
Beurre blanc, petits pois et asperges de saison  
FEMALE WELLNESS

**SPAGHETTI MAISON AUX CREVETTES** 40  
Tomates cerises, bisque et crevettes sautées  
FITNESS

## DE LA FERME À LA TABLE

**COCHON DE LAIT | 150g** GF 58  
Carotte en différentes textures, jus à l'ail noir

**BŒUF LUMA – PIÈCE DU BOUCHER | 200g** GF - SF 60  
Au choix : petite salade de jeunes pousses ou frites maison  
FEMALE WELLNESS | FITNESS

**SUPRÊME DE POULET JAUNE | 180g** 46  
Crème de maïs, champignons shiitake, sauce à l'anis étoilé  
FEMALE WELLNESS

**FILET MIGNON DE BŒUF SUISSE | 150g** GF - SF 69  
Sauce chimichurri–yaourt maison, oignons grelots, jus de veau  
FEMALE WELLNESS | FITNESS

## LES ACCOMPAGNEMENTS

**PETITE SALADE DE JEUNES POUSSÉS** DF - GF - SF - V 14

**BROCCOLINI RÔTI** DF - GF - SF - V 14

**RIZ JASMIN** DF - GF - SF - V 14

**PURÉE DE POMMES DE TERRE** GF - SF - VG 14

**FRITES MAISON** DF - SF - VG 14

**TRIO DE CAROTTES** DF - GF - SF - V 14

## MENUS DÉGUSTATION 18H30 - 21H00

Les menus dégustation célèbrent le partage : chacun est invité à se joindre à cette expérience.

**VOYAGE CULINAIRE EN CINQ SERVICES** 129  
Découvrez nos plats signatures élaborés à partir des meilleurs produits de saison

**ACCORDS METS & VINS** 69  
Sublimez l'expérience avec quatre vins soigneusement sélectionnés pour accompagner chaque plat

## DESSERTS

**VERGER & BOSQUET** GF - V - CN 20  
Différentes textures d'amande, gel de pomme verte, basilic et sorbet à l'huile d'olive  
FEMALE WELLNESS | RESET

**VACHERIN** CN - GF 22  
Meringue sèche, compotée de fruits rouges, financier aux amandes, crémeux au chocolat blanc, sorbet framboise

**CRÉMEUX AUX TROIS CHOCOLATS** CN - GF 22  
Biscuit croustillant aux éclats de cacao, caramel, glace rhum-raisins

**JARDIN D'AGRUMES** CN 20  
Confit de rhubarbe, crème et espuma d'agrumes, biscuit vanille, glace citron  
FEMALE WELLNESS

**SÉLECTION DE SORBETS** DF - GF - V 6  
Citron, fruits rouges  
FEMALE WELLNESS | RESET

**SÉLECTION DE GLACES** GF - VG 6  
Vanille, caramel, noisette et chocolat

Veuillez informer notre équipe en cas d'allergies alimentaires, certains plats pouvant contenir des traces.

CN= contient des fruits à coque / DF = sans lactose / GF = sans gluten / SF = sans sucre /  
VG = végétarien / V = végan