



## MENU VÉGÉTARIEN

### Vegetarian Menu

---

139 CHF

#### POUR COMMENCER

le maïs, cœur de bouchée dorée et moelleuse, émulsion végétale au miso lémanique  
*tender corn core bite, plant-based emulsion with Leman miso*

#### LA BETTERAVE

en duo de pommes à l'avocat, herbes fraîches et sorbet à la moutarde verte  
*beetroot with apple and avocado, fresh herbs, green mustard sorbet*

#### L'AUBERGINE PERLINA

confite aux fins aromates et curry de légumes  
*caramelised perlina eggplant flavoured with aromatics and vegetable curry*

#### LES GIROLLES

mitonnées au savagnin, polenta vaudoise, cappuccino de tricholome à l'avoine  
*savagnin braised girolles, polenta from Vaud, oat based cappuccino of tricholoma mushrooms*

#### «EL ARROZ BOMBA»

façon «risotto» au safran avec un couscous de crucifères  
*'el arroz bomba' flavoured with saffron, 'risotto style', brassica couscous*

#### LE CHAMPIGNON

comme une forêt noire, à la griottine, légèreté de chocolat noir au kirsch  
*Black Forest inspired mushroom, griottine cherries, dark chocolate mousse flavoured with kirsch*

#### LE CAFÉ ou LE THÉ

accompagné de mignardise et chocolat de Paul Stettler  
*Coffee or Tea served with petit four and Paul Stettler chocolate*



 Sans Gluten / *Gluten Free*  Végétarien / *Vegetarian*

Tous nos prix sont en Franc Suisse, service et TVA compris / *All prices are in Swiss Francs, including service and VAT*  
Merci de nous indiquer toute intolérance alimentaire / *Please inform us of any food allergies*

Provenance des poissons et des viandes : Daurade (FR), Bar (FR), Sole (FR), Veau (CH), Bœuf (CH), Caille (FR), Agneau (FR), Foie gras (FR)  
*Origin of fish and meats: Sea bream (FR), Bass (FR), Sole (FR), Veal (CH), Beef (CH), Quail (FR), Lamb (FR), Foie gras (FR)*