



MENU VÉGÉTARIEN

Vegetarian Menu

139 CHF

POUR COMMENCER ③

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 ③

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» ③

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

LA FORÊT NOIRE

comme un champignon, parfumée aux griottes, mousse légère au kirsch et crémeux chocolat
Black Forest inspired mushroom, cherries, dark chocolate crémeux, light mousse flavoured with kirsh

LE MOJITO ③

gelée au rhum, sorbet au citron jaune et mousse de citron vert
mojito, rum jelly, lemon sorbet, lime foam

LE CAFÉ ou LE THÉ

accompagné de mignardise et chocolat de Paul Stettler
coffee or tea served with petit four and Paul Stettler chocolate



③ 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)