

MENU DÉGUSTATION

Tasting menu

249 CHF

Accord mets et vins / *Wine pairing* 179 CHF

LE CAVIAR IMPÉRIAL DE SOLOGNE 🍷

et le tourteau rafraîchi d'une gelée de crustacés
Sologne Imperial caviar and crab, refreshing shellfish jelly

LA TRUFFE NOIRE 🍷

en fins copeaux, sur un œuf coque sans coque, galette de riz nacrée au Gruyère AOP
winter black truffle shavings on a soft boiled egg, golden pearl rice with Gruyere cheese

LE HOMARD BLEU 🍷

cardinalisé au beurre salé, légumes mitonnés, escorté d'une bisque épicée
seared blue lobster, simmered vegetables and aromatic bisque

LE BAR SAUVAGE 🍷

le filet confit aux épices douces, velours de châtaignes rôties, infusion de tagette au gin Morris
line caught sea bass, roasted chestnut mousseline, marigold infusion flavoured with Morris gin

LE BOEUF DES ALPAGES SUISSES 🍷

et le foie gras en une interprétation Rossini, porto vintage
Swiss alpine beef and foie gras, Rossini style, vintage port, fine herb salad

ou / or

L'AGNEAU DE LAIT 🍷

des Pyrénées, les côtelettes rôties, fine caillette, « papeton » d'aubergine confite
roasted suckling lamb chops from the Pyrenees, caillette, stuffed eggplant roll

LE PRE-DESSERT 🍷 ✓

la poire, parfumée à la main de bouddha et fève tonka, sorbet aux agrumes
pear, enhanced with buddha's hand and tonka bean, citrus sorbet

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 kirsch

🍷 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 : Bar (FR), Bœuf (CH), Agneau (FR), Foie gras (FR)
Origin of fish and meats: Bass (FR), Beef (CH), Lamb (FR), Foie gras (FR)