



MENU VÉGÉTARIEN
Vegetarian Menu

139 CHF

LA BETTERAVE DE GAIA 🌱

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'ŒUF DE LIGNON

mollet et friand sur une mousseline de kabocha et coulis de truffe noire
crispy egg on a kabocha pumpkin mousseline, black truffle coulis

L'ARTICHAUT POIVRADE

en velouté soyeux, gnocchi de ricotta, pistou de roquette
baby artichoke in a silky velouté, ricotta gnocchi, arugula pistou

LE BLE FARRO

mitonné doucement à la carotte, émulsion lactée au chèvre frais de Genève
farro wheat simmered with carrot, milky emulsion with fresh goat cheese from Geneva

LE PRE-DESSERT ✓

ananas et fruit de la passion, crumble et sorbet à la noix de coco
pineapple and passion fruit, coconut crumble and 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 kirsh



🌱 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)