

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

LES GIROLLES

mitonnées au vin d'Arbois, oeuf du Lignon, galette de riz nacrée au Gruyère AOP, Pata Blanca
chanterelle mushrooms, sunny side up egg, golden pearl rice with Gruyere cheese Pata Blanca ham

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 à la citronnelle avec une étuvée de fèves et petits pois, infusion de tagète au gin Morris
wild sea bass flavoured with lemongrass, fava beans, marigold and gin emulsion

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, cannelloni de blettes
roasted suckling lamb chops from the Pyrenees, 'caillette', Swiss chard cannelloni

LE PRE-DESSERT

l'abricot du Valais, curcuma frais de chez Niels Rodin et thé Hojicha
apricot from the Valais, fresh turmeric from Niels Rodin and Hojicha tea

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)