



**MENU VÉGÉTARIEN**   
*Vegetarian Menu*

---

149 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*

**LES GIROLLES** 

mitonnées au vin d'Arbois, oeuf du Lignon, galette de riz nacrée au Gruyère  
*yellow wine braised chanterelle mushrooms, sunny side up egg, rice with Gruyere cheese*

**LES PETITS POIS**

en velouté soyeux mentholé, papeton de daïkon à la ricotta Suisse  
*garden peas in a silky velouté enhanced with mint, daikon stuffed with Swiss ricotta*

**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** 

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 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)*