

## LE JARDINIER

MENU DÉGUSTATION

140

- ⑬ TRUITE DU VALAIS, AVOCAT, GELÉE AU KOMBU, CALAMANSI  
Trout from the Valais, avocado, kombu seaweed jelly, calamansi

ASPERGES BLANCHES DU VALAIS, BLANC-MANGER,  
ASPERGES VERTES SAUVAGES  
White asparagus from Valais, blancmange, wild green asparagus

- ⑬ OMBLE CHEVALIER, POIREAU CRAYON DE GENÈVE,  
FENDANT, SALADE PASTORALE  
Char fish, leeks from Geneva, Fendant wine, pastoral salad

- ⑬ FILET DE BŒUF DES ALPES SUISSE, ROMESCO,  
PIMENT DOUX, PERLINA  
Swiss alpine beef fillet, Romesco sauce, sweet pepper, perlina  
eggplant

- ✓ FRAMBOISES SUISSES, YAOURT FERMIER ET FLEUR D'HIBISCUS  
Swiss raspberry, farm yogurts and hibiscus flower



⑬ 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  
MERCİ DE NOUS INDİQUER TOUTE İNTOLÉRANCE ALİMENTAİRE / PLEASE İNFORM US OF ANY FOOD ALLERGİES

PROVENANCE DES POISSONS ET DES VIANDES : TRUITE (FR-CH), SALMON (CH), SANDRE (EU-CH), PATA BLANCA (CH), VOLAILLE (CH), BOEUF (CH)  
ORİGIN OF FİSH AND MEATS : TROUT (FR-CH), SALMON (CH), ZANDER (EU-CH), PATA BLANCA (CH), POULTRY (CH), BEOUF (CH)