

# — MENU —

POUR COMMENCER  
amuse-bouche du Chef



LE CAVIAR IMPÉRIAL DE SOLOGNE  
et le tourteau rafraîchi d'une gelée de homard



LA TRUFFE NOIRE  
en fins copeaux sur un zéphyr au  
Beaufort d'Alpage

LA BARBUE SAUVAGE  
le filet, condiment au citron Loumi et poivre de Java,  
chicorée aux perles du Japon

LE FILET DE BOEUF SIMMENTAL  
et le foie gras en une interprétation Rossini,  
porto vintage



LE PARFUM DES ÎLES  
aux fruits de la passion, mousse légère à la noix de coco

LE CHOCOLAT FELCHLIN 70%  
crémeux à la liqueur de café et cardamome noire,  
sablé au cacao amer

**230 € PAR PERSONNE**  
*hors boisson*