



## MENU VÉGÉTARIEN √

*Vegetarian Menu*

---

179 CHF

### LA BETTERAVE 🍷

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*

### LA CAROTTE √

en velouté soyeux parfumé au carvi, voile de scamorza, basilic thai  
*Silky carrot velouté fragranced with carvi, emulsion of scamorza, thai basil*

### LE GRUYÈRE AOP ET L'ARTICHAUT POIVRADE

en déclinaison gourmande, basilic, soufflé vapeur «minute», mitonnée d'artichauts camus  
*Steamed soufflé with AOP Gruyère, simmered Camus artichoke, basil*

### LE RIZ DU VULLY

façon risotto aux tricholomes et asperges vertes, vinaigre d'estragon  
*Vully rice, risotto style with mushrooms, green asparagus, tarragon vinegar*

### LE PRÉ-DESSERT

marmelade de framboises au thé jasmin, sorbet pur fruit et émulsion à la noix de coco  
*Raspberry marmalade with jasmine tea, pure fruit sorbet, and coconut emulsion*

### LA FRAISE 🍷

comme une meringue crème, parfumée à la vanille de Tahiti, biscuit moelleux au Thé Sakura et fraise, citron vert.  
*like a vanilla Tahitian meringue cream, with Sakura tea sponge biscuit and lime-infused strawberry*

