

# MENU DÉGUSTATION

205

## GAMBERO ROSSO

Petit pois - Basilic thaï

## ASPERGE

Morille - Ail des ours

## AILE DE RAIE

Artichaut - Carotte

*Entrée supplémentaire «Héritage»*

## SOLE MEUNIÈRE

Gremolata - Sarrasin

+ 30

—

## VEAU

Cébette - Romarin

—

## CHARIOT DE FROMAGES

—

## RHUBARBE

Petit lait - Herbe fraîche

## POIRE

Safran - Amande

ou

# MENU COURT

175

*sans l'Aile de raie et sans la Rhubarbe*

# MENU VÉGÉTARIEN

185

## PETIT POIS

Piquillos - Basilic thaï

## ASPERGE

Morille - Ail des ours

## ARTICHAUT

Carotte - Cumin

*Entrée supplémentaire*

## CHOU-FLEUR

Gremolata - Sarrasin

+ 30

—

## CÉLERI

Patate douce - Échalote

—

## CHARIOT DE FROMAGES

—

## RHUBARBE

Petit lait - Herbe fraîche

## POIRE

Safran - Amande

ou

# MENU COURT

155

*sans l'Artichaut et sans la Rhubarbe*

# LES ACCORDS

Pour accompagner votre repas notre équipe de sommeliers, Julien Ayer et Yannick Riley, vous proposent différents accords :

## ACCORD METS ET VINS

pour le Menu Clin d'Oeil	98
pour le Menu Dégustation	84
pour le Menu Court	70

## ACCORD METS ET VINS «TRÉSORS DE LA CAVE» *certaines vins sont servis à l'aide du Coravin*

pour le Menu Clin d'Oeil	165
pour le Menu Dégustation	150
pour le Menu Court	125

## ACCORD METS ET BOISSONS SANS ALCOOLS

pour le Menu Clin d'Oeil	63
pour le Menu Dégustation	54
pour le Menu Court	45

*Tous les prix s'entendent en francs suisse, TVA 8,1% incluse.*