

MENU DÉGUSTATION

CHF 195.00

dès le vendredi midi
1^{er} décembre 2023

FILET DE BISON

Crème fumée - Graine de Senevé - Céleri pomme

COQUILLE SAINT-JACQUES DE DIEPPE

Poivre Timut - Endive de Sédeilles - Orange

BARBUE SAUVAGE DE BRETAGNE

Ail noir - Salicorne - Persil

—

LIÈVRE À LA ROYALE

Tortellini - Topinambour

ou

MIGNON DE VEAU DU PAYS

Truffe noire du Périgord - Raviole d'osso-bucco

—

CHARIOT DE FROMAGES

—

FRAÎCHEUR DU PÂTISSIER

Pamplemousse - Mandarine Paterno

AUTOUR DU CHOCOLAT

Chocolat - Chocolat - Chocolat ...

ou

MENU COURT

CHF 160.00

sans les Coquilles Saint-Jacques et sans la Fraîcheur du pâtissier

ou

MENU CLIN D'OEIL

CHF 225.00

Menu Dégustation avec une entrée supplémentaire «surprise»

MENU VÉGÉTARIEN

CHF 175.00

LENTILLES VERTES

Crème fumée - Kombawa

ENDIVE DU MARCHÉ

Pleurote - Orange

CROMESQUI DE POIREAU

Pommes de terre - Citron - Ail noir

—

RAVIOLES DE LÉGUMES OUBLIÉS

Courge - Truffe noire du Périgord - Légumes oubliés

—

CHARIOT DE FROMAGES

—

FRAÎCHEUR DU PÂTISSIER

Pamplemousse - Mandarine Paterno

AUTOUR DU CHOCOLAT

Chocolat - Chocolat - Chocolat ...

ou

MENU COURT

CHF 140.00

sans l'Endive et sans la Fraîcheur du pâtissier

ou

MENU CLIN D'OEIL

CHF 205.00

Menu Dégustation avec une entrée supplémentaire «surprise»

ACCORD METS ET VINS

Julien Ayer et Yannick Riley vous proposent
une sélection de vins accordée aux plats.

5 verres
avec le Menu Court
70

6 verres
avec le Menu Dégustation
84

7 verres
avec le Menu Clin d'oeil
98

ACCORD METS ET BOISSONS SANS ALCOOL

Julien Ayer et Yannick Riley vous proposent une sélection de boissons sans
alcool originales qui s'accordent au mieux avec les plats du menu.

5 verres
avec le Menu Court
45

6 verres
avec le Menu Dégustation
54

7 verres
avec le Menu Clin d'oeil
63

Tous les prix s'entendent en francs suisse, TVA 7,7% incluse.