

# MENU DÉGUSTATION

L'Amuse-bouche

—

La Pressée en duo de foie gras aux endives, sauce à l'aigre doux

—

La Noix de coquille Saint-Jacques snackée, crémeux de chou-fleur à la livèche, jus émulsionné de thé vert matcha

—

Le Pavé de turbot sauvage rôti en croûte d'anchois de Valence

—

Les Ravioles de queues de bœuf au sarrasin, son filet en lamelles au beurre de truffes noires du Périgord, dés de cardons de Genève

—

Le Chariot de fromages

—

La Fraîcheur de pommes Gala, émulsion de boutons de cannellier

—

Le Tube croustillant au gruë de cacao, socle fondant au chocolat, glace parfumée à la

---

MENU COMPLET

CHF 188.-

MENU COURT

CHF 150.-

avec deux entrées et sans la fraîcheur de pommes

# MENU DU MARCHÉ

L'Amuse-bouche

—

L'Entrée

—

Le Plat du jour

—

Le Dessert

—

## TOUS LES JOURS À MIDI

---

MENU COMPLET

CHF 78.-

AVEC UNE ENTRÉE SUPPLÉMENTAIRE  
surprise du chef

CHF 98.-