

Menu gourmand

Mise en bouche

La caille

Galantine de caille au foie gras de canard

La citrouille

Mousseline de citrouille à la citronnelle et noix de St-Jacques

Le thon

Tataki de thon rose au sésame et poivre sur lit de haricots verts

Le rafraîchissement

Sorbet citron-Limoncello

Le bœuf

Salpicon de filet de bœuf poêlé en daube de pied de veau

Légumes du moment

Le fromage

Tomme confite à la fine de fond de cave sur chutney de poire à la cardamome

La douceur

Baba en infusion aux parfums d'orient

Pipette de rhum des îles

Glace aux raisins confits

Mignardises

MENU COMPLET 99.00 CHF