

# MENU DEGUSTATION

## FOIE GRAS DE CANARD ET REINETTES <sup>1,3,7,8</sup>

Noix noire – balsamico de reinettes – brioche de noix  
Duck liver & apple – black walnuts – apple balsamico – nut brioche

---

## FAGOTTINI AU RICOTTA FIOR DI LATTE <sup>1,3,7,8</sup>

Truffes Périgord – légumes vertes  
Fagottini with fior di latte Ricotta – Périgord truffle – green vegetables

---

## HOMARD MARIN ET CURRY KASHMIR <sup>2,7,9</sup>

Petits pois – chutney de fruits – coriandre  
Lobster & Kashmir curry – green peas – fruit chutney – coriander

---

## CHEVREUIL D'ETE <sup>7,9</sup>

Cèleri – orange amère – café arabica bio  
Summer venison – bitter orange – bio arabica coffee

---

## PECHE JAUNE <sup>1,3,7,8</sup>

Verveine – hibiscus – sorbet aux millefleurs  
Yellow peach – verbena – hibiscus – flower sorbet

Menu

4 plats / 4 courses CHF 165

5 plats / 5 courses CHF 180

Le menu est servi pour toute la table / The menu is served for the whole table