

MENU DEGUSTATION

FOIE GRAS DE CANARD ET REINETTES ^{1,3,7,8}

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

FAGOTTINI AU RICOTTA FIOR DI LATTE ^{1,3,7,8}

Truffe blanche – brocoli sauvage – noisettes du Piémont
Fagottini with fior di latte Ricotta – white truffle –
wild broccoli – hazelnuts from Piedmont

HOMARD MARIN ET BISQUE AU CURRY ^{2,7,9}

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

CHEVREUIL ^{7,9}

Champignons de la saison – panais – airelles rouges sauvages
Venison – seasonal mushrooms – parsnips – wild mountain cranberries

TOUT CHOCOLAT ^{1,3,6,7,8}

Variation de cacao “Selection Felchlin Grand Cru”
Cacao variation “Selection Felchlin Grand Cru”

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