

# MENU DEGUSTAZIONE

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

Prune – vincotto – brioche d’amandes  
Duck liver – plum – vincotto – almond brioche

---

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

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

---

## LOUP DE MER SAUVAGE <sup>4,7,9,14</sup>

Vongole veraci – safran – fenouil  
Wild sea bass – vongole veraci – saffron – fennel

---

## ENTRECOTE DE CERF <sup>1,7,9</sup>

Cèpes – poireau – notre polenta  
Entrecote of venison – boletus mushrooms - leek – our polenta

---

## TOUT CHOCOLAT <sup>1,3,7,8</sup>

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

### Menu

4 portate / 4 Gänge CHF 190

5 portate / 5 Gänge CHF 210

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

En cas d’allergies et/ou d’intolérances, veuillez demander la liste des allergènes.  
If you have allergies and/or intolerances please ask for the allergen list