

# MENU DEGUSTATION

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

Rhubarbe-framboise – yoghourt – poivre vert  
Duck liver – rhubarb-raspberry – yoghurt – green pepper

---

## OMBLE DU LAC <sup>4,7</sup>

Cresson – radis rouges – citron Yuzu  
Char from the lake – cress – red radishes – Yuzu lemon

---

## FILET DE BŒUF A CRU <sup>4,7,14</sup>

Huîtres – barbe de capucine – ricotta fior di latte  
Raw marinated beef fillet – oyster – buck's-horn plantain – fior di latte ricotta  
avec 10 gr. de caviar Impérial, supplément CHF 40  
with 10 gr. Impérial caviar, additional charge CHF 40

---

## ŒUF DE PINTADE TESSINOIS ONSEN <sup>3,7</sup>

Morilles – asperges – pommes de terre  
Ticino guinea fowl Onsen egg – morels – asparagus - potatoes

---

## CARABINERO GEANTE <sup>2,7,9</sup>

Petits pois – chutney de fruits – espuma de crustacés  
Giant carabinero – green peas – fruit chutney – crustacean espuma

---

## CHEVREUIL D'ETE <sup>1,7,9</sup>

Topinambour – noix noirs – abricot  
Summer venison – Jerusalem artichoke – black nuts – apricot

---

## BABA AUX FRAISES <sup>1,3,7,8</sup>

Rhum – fraises – vanille Bourbon  
Strawberry baba – rum – strawberries – Bourbon vanilla

Menu

5 plats / 5 courses CHF 155

6 plats / 6 courses CHF 175

7 plats / 7 courses CHF 195