

DEGUSTAZIONE

FOIE GRAS DE CANARD

Abricot – estragon – brioche au beurre
Duck liver – apricot – tarragon – butter brioche

Gewürztraminer Vendange Tardive 2014 – Famille Hugel, Riquewihr

FAGOTTINI A LA RICOTTA ET TRUFFE PÉRIGORD

Aubergine – vinaigre balsamique – pignons
Fagottini with ricotta and Périgord truffle - aubergine – balsamico vinegar – pine nuts

Bouzeron 2021 – Domaine Villaine, Bouzeron

TURBOT DE L'ATLANTIQUE

Poivrons rouges pointus – blé noir – gremolata
Atlantic turbot – red pointed peppers – buckwheat – gremolata

Trocla Nera 2020 – Weingut zur Sonne, Jenins

CHEVREUIL D'ETE

Chou-fleur – chanterelle – mûres
Summer venison – cauliflower – chanterelle mushrooms – mulberries

Gran Masetto 2013 – Endrizzi, San Michele all'Adige

CERISE ET FARINA BONA

Yaourt tessinois – fleurs de cerisier – thé vert
Cherries and Farina Bona – Ticino yoghurt – cherry blossoms – green tea

Beerenauslese Cuvée 2020 – Alois Kracher, Illmits

Menu

4 plats / 4 courses CHF 195 - *Accompagnement de vin / Wine accompaniment* CHF 85
5 plats / 5 courses CHF 220 - *Accompagnement de vin / Wine accompaniment* CHF 105

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

En cas d'allergie et/ou d'intolérance, veuillez en informer notre personnel de service
If you have allergies and/or intolerances, please inform our service staff