

# MENU DEGUSTAZIONE

## FOIE GRAS DE CANARD

Poire Nashi – mélisse – brioche au beurre

Duck liver – Nashi pear – lemon balm – butter brioche

*Gewürztraminer Vendange Tardive 2014 – Famille Hugel, Riquewihr*

---

## FAGOTTINI ALLA RICOTTA

Aubergine – écume de truffes Périgord – vieux vinaigre balsamique – pignons de pin

Ricotta Fagottini

Aubergine – Périgord truffle foam – old balsamic vinegar – pine nuts

*Ribolla Gialla 2021 – Blazic, Cormóns*

---

## HOMARD MARIN ET CAROTTE

Bisque – fenouil sauvage – orange amère

Lobster and carrot – bisque – wild fennel – bitter orange

*Pinot Noir Les Cailloutis 2020 – Domaine des Landions, Cortaillod*

---

## FILET DE SELLE DE CERF

Cèpes – racine de persil – jus au genièvre

Fillet of saddle of venison – boletus – parsley root – juniper jus

*Le Cupole 2018 – Tenuta di Trinoro, Sarteano*

---

## TOUT CHOCOLAT

Variation de cacao “Selection Felchlin Grand Cru”

Cacao variation “Selection Felchlin Grand Cru”

*Brachetto passito Pian dei Sogni 2020 – Forteto della Luja, Loazzolo*

### 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