



CASTELLO DEL SOLE

ASCONA

BY THE LIVING CIRCLE

DEGUSTAZIONE

FOIE GRAS DE CANARD

sorbet au céleri – poire au merlot – brioche au beurre

Duck liver – celery sorbet – Merlot pear – butter brioche

Gewürztraminer Vendange Tardive 2014 – Famille Hugel, Riquewihr

FAGOTTINI AU RICOTTA FIOR DI LATTE

panais – jaune d'œuf de pintade tessinoise – feuilles de choux de Bruxelles marinées

Fagottini with fior di latte ricotta –

parsnip – Ticino guinea fowl egg yolk – marinated Brussels sprout leaves

Impérial Weiss 2018 – Schloss Halbturn, Burgenland

TURBOT DE L'ATLANTIQUE

petit artichaut – fumet de tomate et safran – quinoa croquant

Atlantic turbot – small artichokes – tomato and saffron fumet – crispy quinoa

Les Cailloutis 2022 – Domaine des Landions, Cortaillod

SELLE DE FAON

chou-fleur colorés – chanterelles – figue au porto

Loin of venison – coloured cauliflower – chanterelles – port wine fig

Syrah Pres des Pierres 2021 – Didier Joris, Chamoson

CRÈME ALPINE CARAMÉLISÉE

prune – balsamico traditionnel – huile de citronnelle

Caramelised alpine cream – plum – traditional balsamic vinegar – lemongrass oil

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

Menu

4 plats / 4 courses CHF 195 - *Accompagnement de vin / Wine accompaniment* CHF 90

5 plats / 5 courses CHF 220 - *Accompagnement de vin / Wine accompaniment* CHF 110

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