



MENU DEGUSTATION

« Une expérience épicurienne »

Menu en 4 services pour l'ensemble de la table

TASTING MENU

« An epicurean experience »

4-courses menu for the whole table

95CHF

**Je signale mes allergies
I inform about my allergies**



ENTRÉES

- Tartare de Bar crème citronnée, radis en pickles et coriandre, sorbet mangue** 27
Sea Bass tartare with lemon cream, pickled radishes and cilantro, mango sorbet
- Tourteau à l'huile de sésame, riz à sushi croustillant, vinaigrette curry pei, avocat flambé** 28
Crab with sesame oil, crispy sushi rice, pei curry vinaigrette, avocado flambé
- Tomates de la région marinées au basilic thaï et vieux balsamique, glace burrata fumée, huile de pistache** 24
Local tomatoes marinated in Thai basil and aged balsamic, smoked burrata ice cream, pistachio oil
- Ravioles d'artichauts et foie gras et son bouillon Miso** 32
Artichoke and foie gras Ravioli and its Miso broth
- Bœuf limousin vaudois à la flamme, échalotes au barbecue, haricots verts grillés à l'huile de cacahuète** 26
Limousine beef from Vaud flame grilled, barbecued shallots, green beans grilled in peanut oil

**Je signale mes allergies
I inform about my allergies**



PLATS

- Saint Pierre au barbecue, tomate cœur de bœuf rôtie au thym citron, quinoa Green zebra, sabayon aux herbes fraîches** 50
Saint Pierre barbecued, green zebra tomato with quinoa, sabayon with fresh herbs
- Rouget grillée au chorizo ibérique, courgettes violons au grill, jus d'arêtes au curcuma, salade de poulpe à l'orange** 47
Red Mullet cooked with Iberian chorizo, grilled curly zucchini, turmeric fish reduction, orange octopus salad
- Ravioles végétales de pommes Granny Smith et céleri, Riz japonais vinaigré, sauce Shiso** 40
Granny Smith apple and celery Ravioli
Japanese rice, Shiso sauce
- Carré d'agneau rôti au thym citron, jus piperade acidulé crémeux polenta fumé et abricots du Valais** 52
Rack of Lamb roasted with lemon thyme, piperade juice smoked polenta creamy, apricot from Valais
- Filet de canette au miel d'épices, brocolis grillés et crémeux , shiitake en ravioles d'oignons et prunes confites** 50
Duckling filet with spices honey, creamy and grilled broccoli
Onions ravioli with shiitake mushrooms and candied plums

**Je signale mes allergies
I inform about my allergies**



DESSERTS

- Fraises marinées au basilic pourpre, crémeux citron, sorbet frais** 18
Strawberries marinated in purple basil, lemon cream, strawberry sorbet
- Abricots du Valais au miel vanillé de la Réunion, gaufre toastée, glace au lait** 18
Valais apricots with Réunion Island vanilla honey, toasted waffle, ice cream
- Buchette de chèvre de La Chaux, sorbet huile d'olive et citron, Figue en salade** 17
Goat cheese log from La Chaux, olive oil and lemon sorbet, fig salad
- Gâteau au chocolat 66%, glace au lait amande** 18
Black chocolate cake 66%, almond milk ice cream

**Je signale mes allergies
I inform about my allergie**