



MENU DEGUSTATION SELON L'INSTINCT DU CHEF

« Une expérience épicurienne »

Menu en 5 services pour l'ensemble de la table 109
5-courses menu for the whole table

Accord mets et vins 65
Wine pairing

Accord mets et vins prestige à partir de 85
Wine pairing prestige

ENTRÉES

Tartare de Bar crème citronnée, radis en pickles et coriandre, sarrasin soufflé 32
Seabass tartare with lemon cream, pickled radishes, and coriander, served with puffed buckwheat

 **Consommé d'oignons, brioche truffée gratinée au vieux gruyère, copeaux de truffe noire, cresson de fontaine** 27
Onion broth gratin, truffle-infused brioche with aged gruyère, black truffle shaving, watercress

Langoustine royale croustillante et encornet, moules de Giol, riz saffrané, émulsion saté et papillon de chorizo ibérique 36
Grilled Langoustine and squid, Giol mussels, saffron rice, and satay emulsion, Iberian chorizo

Homard grillé au Binchotan, cannelloni de daïkons, pommes nashi, vinaigrette aux épices et brioche toastée 38
Grilled lobster with Binchotan, daïkon cannelloni, nashi apples, spices vinaigrette, and toasted brioche



PLATS

Lotte de Roscoff grillée et lardée au Culatello, écrevisses du lac Léman, confit de patates douces, sauce Nantua et pakchois 57

Grilled Roscoff monkfish larded with Culatello, Lake Geneva crayfish, sweet potato confit, Nantua sauce, and pak choi

 **Dimsums de légumes au sésame, butternuts glacés au basilic, choux de Bruxelles à la flamme, émulsion végétale** 48

Vegetable sesame dim sum, basil-glazed butternuts, flamed Brussels sprouts, vegetable emulsion

Agneau de Chandossel grillés, tatin de carottes, raviole d'épaule confite, dattes assidulées et jus de braisage 60

Grilled lamb from Chandossel, carrot tatin, confited shoulder ravioli, dates, and braising jus

Volaille Nant d'Avril, sauce poulette truffée, asperges blanches et vertes, pleurotes grillées 59

Poultry Nant d'Avril, truffled hen sauce, white and green asparagus, grilled oyster mushrooms



LES DESSERTS

par notre Pâtissier Robin

- Cœur coulant au chocolat 70%, crème anglaise fumée,
crème glacée au sarrasin**, 15 min de cuisson **19**
70% chocolate lava cake with smoked custard,
and buckwheat ice cream, 15 min of cooking
- Poire pochée à la fève de Tonka, glace caramel au beurre salé,
pain de Gênes, émulsion et streusel au sucre Muscovado** **19**
Poached pear with Tonka bean, salted butter caramel ice cream,
Genoa bread, Muscovado sugar streusel and emulsion
- Crèmeux noisette du piémont, spéculos, glace au chocolat blanc
et croustillant des bois** **19**
Creamy Piémont hazelnut, speculoos,
white chocolate ice cream and forest crisp
- Meringue au peppercorns, crème de marrons,
sorbet aux agrumes confits** **19**
Peppercorn meringue, citrus and chestnut cream,
Confit citrus sorbet
- Fromage de chèvre de la Laiterie de Verbier,
poire au vin rouge, roquette et noix** **15**
Goat cheese from La Laiterie de Verbier, red wine poached pear,
arugula, and walnuts