



MENU VÉGÉTARIEN ✓

Vegetarian Menu

179 CHF

LA BETTERAVE ③

en duo de pommes à l'avocat, herbes fraîches et sorbet à la moutarde verte
Beetroot with apple and avocado, fresh herbs, green mustard sorbet

LA CAROTTE ✓

en velouté soyeux parfumé au carvi, voile de scamorza, basilic thai
Silky carrot velouté fragranced with carvi, emulsion of scamorza, thai basil

LE GRUYÈRE AOP ET L'ARTICHAUT POIVRADE

en déclinaison gourmande, basilic, soufflé vapeur «minute», mitonnée d'artichauts camus
Steamed soufflé with AOP Gruyère, simmered Camus artichoke, basil

LE RIZ DU VULLY

façon risotto aux tricholomes et haricots verts, vinaigre d'estragon
Vully rice, risotto style with mushrooms, green beans, tarragon vinegar

LE PRÉ-DESSERT

marmelade de framboises au thé jasmin, sorbet pur fruit et émulsion à la noix de coco
Raspberry marmalade with jasmine tea, pure fruit sorbet, and coconut emulsion

LA FRAISE ③

comme une meringue crème, parfumée à la vanille de Tahiti, biscuit moelleux au Thé Sakura et fraise, citron vert.
like a vanilla Tahitian meringue cream, with Sakura tea sponge biscuit and lime-infused strawberry

