

## MENU DÉGUSTATION

*Tasting menu*

---

269 CHF

### LE CAVIAR IMPÉRIAL ③

et le tourteau rafraîchi d'une gelée de crustacés  
*Imperial caviar and crab, refreshing shellfish jelly*

### LA LANGOUSTINE

rôtie, fenouil mitonné aux agrumes et tomates, anchois, Savagnin  
*Roasted langoustine, fennel simmered with citrus and tomatoes, anchovies, Savagnin wine*

### 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 BAR DE LIGNE

le filet confit aux herbettes, butternut mitonnée à la graine de moutarde, coques et couteaux  
*Line-caught seabass fillet, confit with herbs, butternut squash mustard seeds, cockles and razor clams*

### LE FILET DE BŒUF SUISSE

et le foie gras en une interprétation Rossini, porto vintage  
*Swiss beef and foie gras, Rossini style, vintage porto, herb salad*

ou / or

### L'AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES

en déclinaison gourmande, "bonbon" de blettes, velours d'ail noir Vaudois  
*Declinaison of suckling lamb from the Pyrenees, « bonbon » of chard, black garlic from Vaud*

### LE PRÉ-DESSERT

crémeux yuzu, sorbet pamplemousse, éclats de meringue, siphon coco  
*creamy yuzu, grapefruit sorbet, meringue flakes, coconut whip*

### LE FRUIT DE LA PASSION ③

comme une meringue crème, vanille de Tahiti, biscuit moelleux au citron vert et mangue  
*Passion fruit: like a creamy meringue, Tahitian vanilla, soft lime and mango biscuit*