

MENU DÉGUSTATION

Tasting menu

269 CHF

LE CAVIAR IMPÉRIAL ⑩

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

LA LANGOUSTINE

rôtie, salsifis mitonnés aux appétits, dattes Mejhoul, sabayon coraillé
Roasted langoustine, simmered salsify, Mejhoul dates, coral sabayon

LE GRUYÈRE AOP ET LA TRUFFE NOIRE

en déclinaison gourmande, céleri truffé, soufflé vapeur «minute», coulis de truffe noire
Steamed soufflé with AOP Gruyère, truffled celery, black truffle coulis

LE BAR DE LIGNE

le filet confit aux herbes, 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 citron
creamy yuzu, grapefruit sorbet, meringue flakes, lemon whip

LE FRUIT DE LA PASSION ⑩

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