



MENU VÉGÉTARIEN ✓

Vegetarian Menu

179 CHF

LA BETTERAVE 🇨🇭

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 CHÂTAIGNE ✓

en fin velouté, topinambours mitonnés, émulsion au céleri branche
Chestnuts in a fine velouté, slow-cooked Jerusalem artichokes, celery emulsion

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 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

crémeux yuzu, sorbet pamplemousse, éclats de meringue, siphon citron
creamy yuzu, grapefruit sorbet, meringue flakes, lemon whip

LE FRUIT DE LA PASSION 🇨🇭

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

