

## MENU DÉGUSTATION

*Tasting menu*

---

269 CHF

### LE CAVIAR IMPÉRIAL ⑤

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

### LA LANGOUSTINE

rôtie, vinaigre de fraise, mitonnées de pois princesses aux herbes potagères, Savagnin  
*Roasted langoustine, strawberry vinegar, simmered « princess peas » with herbes, Savagnin wine*

### LE GRUYÈRE AOP ET L'ASPERGE VERTE

en déclinaison gourmande, soufflé vapeur «minute», mitonnée d'asperges vertes  
*Steamed soufflé with AOP Gruyère, simmered green asparagus and coulis*

### LE BAR DE LIGNE

le filet confit aux agrumes, navets fanes, shiso vert, coques et couteaux  
*Line-caught seabass fillet, confit with citrus, baby turnip, shiso, 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

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 ⑤

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*

### ACCORD METS ET VINS 4 VERRES

*Food and wine pairing 4 glasses*

---

115 CHF

### ACCORD METS ET VINS 6 VERRES

*Food and wine pairing 6 glasses*

---

168 CHF