

Menu Dégustation

Amuse-bouche

Amuse-bouche

•

Religieuse de foie gras, pommes Tatin, pruneaux

Foie gras religieuse, apple Tatin, prunes

•

Rafraichi de tourteau, céleri iodé et gingembre, truffe mélanosporum

Chilled crab, iodized celery and ginger, melanosporum truffle

•

Saint Jacques des côtes bretonnes snackées, chou-fleur caramélisé, émulsion vin jaune*

Snacked brittany sea scallops, caramelized cauliflower, vin jaune emulsion

•

Noisette de chevreuil, godiveaux, gnocchis de butternut orange-cardamome*

Venison medallion, godiveaux sausage, butternut orange-cardamom gnocchi

•

Sélection de trois fromages

Selection of three cheeses

•

Instant sucré

Sweet moment

•

Muage de lait, purée de dattes medjoul, sorbet calamondin, croustillant spéculos

Milk cloud, mashed medjoul dattes calamondin sorbet, crispy speculos

Menu 6 services | Chf. 130.-

Menu avec accord mets-vins | Chf. 190.-

(* viande ou poisson au choix, sans fromage / meat or fish, without cheese)

Menu 8 services | Chf. 170.-

Menu avec accord mets-vins | Chf. 250.-