

« **DEGUSTATION** »

Velouté de châtaigne et céleri / Eclats de châtaignes / Huile de noix
Chestnut and celery soup / Chestnut slivers / Walnut oil



Ceviche de Féra du Lac Léman / Sureau / Champignons japonais
Fera Ceviche from Lake Geneva / Elderberry / Japanese mushrooms



Perches Tempura "Look charbon" / Sauce Thaï / Jardinière de légumes
Tempura perch "Coal look" / Thai Sauce / Vegetables

OU

Pot-au-feu de Bœuf « Kabier » / Pommes de terre tournées
Légumes du Potager de Gaya
Beef stew "Kabier" / Turned potatoes / Vegetables from the Gaya garden



Variation de Fromages d'Alpage
Variation of mountain cheeses

OU

Carotte cake / Sorbet carotte
Carrot cake / Carrot sorbet



Menu sans vin

Menu without wine

CHF. 78.-

Menu avec vins

Menu including wines

CHF. 104.-



Accompagnement avec vins
pour tous les plats,
sans dessert (3 verres / 1 dl)