

## « DEGUSTATION »

**Salade Thaï / Julienne de légumes / Crevettes en tempura**

**Vinaigrette aux saveurs d'Asie**

*Thai salad / Vegetables julienne / Prawn tempura / Asian flavoured vinaigrette*



**Ceviche de Féra du Lac Léman / Sureau / Champignons japonais**

*Fera Ceviche from Lake Geneva / Elderberry / Japanese mushrooms*



**Pavé de Cabillaud "Skrei" snacké / Artichauts / Pak-choï / Epinards**

**Sauce vierge de printemps**

*Snacked skrei cod steak / Artichokes / Pak-choi / Spinach / Virgin cream sauce*

**OU**

**Poitrine de cochon cuisson basse température**

**Champignons des bois / Échalotes / Maïs / Jus au Carvi**

*Low temperature cooked pork belly / Mushrooms / Shallots / Corn / Caraway juice*



**Variation de Fromages d'Alpage**

*Variation of mountain cheeses*

**OU**

**Cake à la carotte / 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)