

« DEGUSTATION »

**Soupe fraîcheur / Petits pois / Menthe
Effiloché de crabe**

Green peas and mint soup / Shredded crab



Burratina / Pesto / Aubergines grillées / Espuma Burrata fumée / Tomate
Burratina / Pesto / Grilled aubergines / Smoked Burrata espuma / Tomato



**Filet de Féra du lac Léman / Artichauts / Epinards / Pak choï
Sauce crème citronnée OU meunière**

*Fera fillet from Lake Geneva / Artichokes / Spinach / Pak choi
Lemon flavoured cream OR meuniere style*

OU

**Toban Yaki au Bœuf / Shiitake / Broccoli Bimi / Edamame
Champignons asiatiques / Saté / Oignons croustillants**

*Beef Toban Yaki / Shiitake / Bimi broccoli / Edamame
Asian mushrooms / Sate / Crispy onions*



Bruschetta au chèvre frais / Mesclun / Figs au miel
Goat's cheese bruschetta / Mesclun salad / Figs with honey

OU

Crème brûlée / Vanille de Madagascar
Crème brûlée / Madagascar vanilla



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)

