

« **DEGUSTATION** »

Filet de maquereau à l'escabèche flambée

Mousse d'huîtres / Carottes / Oignons / Algues Wakamé

Maquereel fillet with flambé escabeche / Oyster foam / Carrots / Onions / Wakame seaweed



Œuf parfait / Mousse de Beaufort / Arabica / Epinards / Shiitake

Perfect egg / Beaufort foam / Arabica / Spinach / Croutons with herbs / Shiitake



Cabillaud skrei snacké / Patates douces au gingembre et citronnelle

Broccoli Bimi / Emulsion à la coriandre

*Snacked skrei / Sweet potatoes with ginger and lemongrass / Bimi broccoli
Coriander emulsion*

OU

Magret de canette rôti / Carottes / Echalotes confites / Navets boule d'or

Sauce à l'orange et miel

*Roasted duckling breast / Carrots / Candied shallots / Turnips
Orange sauce and honey*



Sélection de fromages / Mesclun / Confiture / Toast de pain de campagne

Selection of cheeses / Mesclun / Jam / Farmhouse bread toast

OU

Crème brûlée / Vanille de Madagascar

Crème brûlée / Madagascar vanilla

Menu sans vin

Menu without wine

CHF. 80.-

Menu avec vins

Menu including wines

CHF. 110.-

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

