

« **DEGUSTATION** »

Soupe d'asperges / Coulis ail des ours / Crumble au parmesan
Asparagus soup / Wild garlic coulis / Parmesan crumble



Chair de crabe / Avocat / Oignons rouges / Agrumes / « Soft-shell crab » frit
Crab meat / Avocado / Red onions / Citrus fruits / Fried soft-shell crab



Rouget barbet / Bisque siphonnée / Pommes parisiennes / Epinards
Salade de fenouil
Red mullet / Bisque / Parisian potatoes / Spinach / Fennel salad

OU

Poitrine de cochon de Jussy cuite en basse température / Mini maïs
Sucrine grillée / Mousseline de pommes de terre Vitelotte / Jus au carvi
Low temperature cooked pork belly / Mini corn / Grilled sucrine
Vitelotte mousseline / Caraway juice



Sélection de fromages / Mesclun / Confiture / Toast de pain de campagne
Selection of cheeses / Mesclun / Jam / Farmhouse bread toast

OU

Ananas rôti / Tuile coco / Sorbet coco-citron vert / Crémeux au Rhum
Roasted pineapple / Coconut biscuit / Coconut-lime sorbet / Creamy Rum



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)