

## « **DEGUSTATION** »

**Soupe de Topinambour de la région**  
**Espuma de persillade / Croustillant de Topinambour**  
*Jerusalem artichoke soup / Parsley persillade / Crispy Jerusalem artichoke*



**Truite en Gravlax / Carpaccio de betteraves colorées**  
**Pickles de betteraves / Raifort frais**  
*Gravlax trout / Coloured beetroots carpaccio / Beetroots pickles / Horseradish*



**Crumble de Saumon au Parmesan / Sauce Safranée**  
**Moutarde fine / Aneth / Purée de Topinambour / Légumes verts**  
*Salmon crumble with parmesan / Saffron-flavoured sauce / Mustard / Dill*  
*Jerusalem artichoke purée / Green vegetables*

**OU**

**Croustillant de lapin / Mousseline au piment de Jamaïque**  
**Baby poireaux / Choux Romanesco / Jus de lapin**  
*Crusty rabbit / Mousseline with Jamaican chili / Baby leeks / Romanesco*  
*Rabbit juice*



**Sélection de fromages / Chutney / Toast brioché aux fruits**  
*Selection of cheeses / Chutney / Fruit brioche toast*

**OU**

**Cheesecake au Combawa**  
**Spéculos / Crème Anglaise aux agrumes**  
*Kaffir lime cheesecake / Speculos / Citrus fruits custard*



**Menu sans vin**  
*Menu without wine*  
**CHF. 85.-**

**Menu avec vins**  
*Menu including wines*  
**CHF. 115.-**

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

