

## « VEGETARIEN »

## Velouté de Bolets

Mousse d'ail noir / Bolets sautés / Oignons frits / Croutons à l'ail Velouté of bolets / Black garlic mousse / Sautéed bolets / Fried onions / Garlic croutons



## Carpaccio d'aubergines Graffiti à la truffe d'été « Estivum » Légumes du soleil / Copeaux de Gouda

Graffiti eggplant carpaccio with summer truffle / Vegetables / Gouda slices



Aubergines croustillantes / Ratatouille / Mousse de Scamorza / Huile de persil Crispy eggplants / Ratatouille / Scamorza mousse / Parsley oil



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

**OU** 

Tarte Tatin aux Prunes et Pistaches / Glace aux herbes fraîches Plum and pistachio tarte tatin / Ice cream with fresh herbs



Menu sans vin

Menu without wine

CHF. 75.-

Menu avec vins

Menu including wines

CHF. 105.-



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