

MENU 1



Amuse-bouche



Croustillant à la Fourme d'Ambert aux pommes sur lit de jeunes pousses



Roti de veau au jus de Sariette
Garniture de chasse et spätzli

Polenta crémeuse et petits légumes du moment



Fondant au chocolat et pistaches grillées

48.00

MENU 2



Amuse-bouche



Mille feuilles aux cèpes et chip's de Pancetta



Magret de canard et sa réduction de mangue

Butternut et cebettes confites



Crème meringuée à la châtaigne

56.00

MENU 3



Amuse-bouche



Ceviche de Bar frais au piment doux



Cabri roti et ses pommes au sel



Vacherin glacé framboise et citron vert

68.00

MENU 4



Amuse-bouche



Verrine de tartare d'avocat et crabe aux agrumes



Foie gras poêlé à l'Armagnac et son chutney d'oignons rouges



Souris d'agneau confites fleur de romarin

Risotto de parmesan et poire confites



Miroir passion et ananas

68.00

MENU 5



Amuse-bouche



Marbré de chèvre frais au pignons et pesto de roquette



Mi cuit de thon rouge au sésame, soja gingembre rose



La Potence de filet de bœuf flambé au whisky



Plateau de fromages affinés



Framboisine au chocolat blanc

78.00

MENU 6



Amuse-bouche



Crème brûlée au foie gras



Médailon de Homard et St-Jacques Salicorne



Tour de filet de bœuf et son jus au truffe

Mousse topinambour et champignons des bois



Plateau de fromages affinés



Vacherin glacé de la Gruyère aux fruits rouges

84.00