



MENU A 55.- CHF

DU 13 JUIN AU 4 JUILLET

Carpaccio de haddock et tartare
de tomates à la coriande fraîche

🍴

Filet de canette rôti à la fleur de sel

Jus sirupeux à la raisiné

Monolithe de polenta au Gruyère

Mousseline de panais

🍴

Biscuit pistaché au confit de
mangue

DU 5 AU 25 JUILLET

Tartare de saumon et mangue

Coulis de fruits de la passion

au vinaigre de poires

🍴

Carré d'agneau en croûte de

sésame, jus niçois à la lavande

Cocos blancs en velouté

de crème de Gruyère

Gâteau de légumes provençale

🍴

Exquis aux framboises
coulis de fruits rouges

DU 26 JUILLET AU 15 AOUT

Infusion de crevettes black tiger

Jus de pastèque au gingembre

🍴

Caille farcie aux raisins

Jus réduit aux épices douces

Gratin de pommes de terre

Navets confits au cidre

🍴

Suprême royal à la vanille Bourbon

Crème anglaise à l'orange

DU 16 AOUT AU 12 SEPTEMBRE

Terrine de pigeon au foie gras

Mousseline de céleri

à l'huile de chardon

🍴

Filet d'omble en tournedos

et crème de lait

Gâteau d'épeautre au mascarpone

Crèmeux de potiron à la vanille

🍴

Délice au thé de Ceylan

MENU A 45.- CHF

Cappuccino de petits pois
à la cardamome

Crème fouettée au parmesan

Grisini au jambon cru des Grisons

🍴

Filet de truite comme un rollmops

Émulsion de noisettes grillées

au lait de soja

Etuvée de fèves

et tomates à la sarriette

🍴

Charlotte aux fruits des bois

Quenelle de sérac
à la menthe poivrée

Niçoise de légumes

à l'huile de sésame

🍴

Sandre en infusion de vin rouge

Crème de chorizo au safran

Pommes de terre écrasées

à l'huile d'olives

🍴

Moelleux praliné aux noisettes

Gelée de volaille au genièvre

Crème de yaourt

à la fleur de bourache

🍴

Filet de Merlu rôti sur peau, velouté

de melon au poivre de Selim

Quinoa à l'huile de chardon

Caviar de courgettes jaunes

🍴

Panacotta aux fruits rouges

Crème glacée de chou-fleur,

Crumble de chèvre frais

et copeaux de viande séchée

🍴

Joue de bœuf braisée à l'épine

vinette et miel de montagne

Gnocchi de pommes de terre

aux épinards

Etuvée de carotte

🍴

Sablé au chocolat caramel

Sauce caramel au beurre salé