

Aïda Hôtel & Spa

LE PARTAGE

par Franck Reynaud

Treviso, shizo & poivre de Sarawak

Veau, wasabi & citron confit

St-Jacques, mangue & gochujang

Sandre, asperule & calamensi

Maki ouvert de jeune pousse, cédra & bouillon spiruline

Choux rouge, pomme granny & humagne

Cochon façon mojo & salsa verde

Girolle, seigle & vieille prune

Mangue, passion & gingembre

Chocolat & truffe noire

Au tarif de CHF. 130.- par personne (hors-boissons)

LE PARTAGE

par Franck Reynaud

Treviso, shizo & poivre de Sarawak

Veau, wasabi & citron confit

St-Jacques, mangue & gochujang

Champignons, miso & citronnelle

Sandre, asperule & calamensi

Maki ouvert de jeune pousse, cédra & bouillon spiruline

Gambas, tandoori & avocat

Canette, cacao & citron noir

Choux rouge, pomme granny & humagne

Cochon façon mojo & salsa verde

Salsifi, bleu du valais & oignons confits

Girolle, seigle & vieille prune

Racine rouge, coco & lime

Mangue, passion & gingembre

Chocolat & truffe noire

Au tarif de CHF. 160.- par personne (hors-boissons)

