

LE PARTAGE

Par Franck Reynaud

Oeufs d'Icogne, doucette & truffe

Tartare de boeuf*, crème d'anchois & lardo di colonata

Poireaux brulés en terre & mer

Skrei*, calamansi & spiruline

Agneau* du pays confit au parfum d'Orient

Butternut au miel, chèvre & Grenade

Chocolat noir, gochujang & vanille

Ananas, coriandre & muscovado

*Origine : Suisse, Méditerranée

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

Supplément Fromage: Mont d'Or, sorbet bière & bricelet CHF. 10

Supplément Dessert: Matcha & Miel CHF. 10.-



LE PARTAGE

Par Franck Reynaud

Oeufs d'Icogne, doucette & truffe

Tartare de boeuf*, crème d'anchois & lardo di colonata

Gambas*, mangue & sauge

Poireaux brulés en terre & mer

Fois-gras, topinambour, cacao & mafé

Skrei*, calamansi & spiruline

Agneau* du pays confit au parfum d'Orient

Butternut au miel, chèvre & Grenade

Poulet Jaune, Pop-corn & poivre de Kempot

Mont d'or, sorbet bière & bricelet

Chocolat noir, gochujang & vanille

Ananas, coriandre & muscovado

Matcha & Miel

*origine : Suisse, Océan Indien, Norvège, Suisse, France

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