



Aida Hôtel  
& Spa

## **LE PARTAGE**

*Par Franck Reynaud*

**Les Créations du Moment**  
*Creations of the Moment*

**LE PARTAGE EN 10**      **CHF 90.-, pers**

*«choix identique pour l'ensemble des convives »*  
Choisissez 8 salés & 2 sucrés

**LE PARTAGE EN GRAND**      **CHF 120.-, pers**

**BIG SHARING**

**SHARING IN 10**

*«same choices for all entities of the guests »*  
choose 8 savoury & 2 sweet

*Tartare de boeuf, raifort et piment*

Beef tartar, horseradish and chili pepper

*Choux chinois façon Kimchi*

Kimchi style

*Gamberi, pastèque, fenouil*

Gamberi, watermelon, fennel

*Tomates, basilic*

Tomatoes, basil



*Calamaretti, artichaut et roquette*

Calamaretti, artichoke and arugula

*Sandre, aubergine et câpres*

Pike-perch, eggplant and capers

*Raviole de feta, courge, châtaigne*

Feta Raviole, Taggiasche olives and peppers



## **LE PARTAGE**

*Par Franck Reynaud*

*Agneau, houmous, grenade*

Lamb, hummus, pomegranate

*Poulet fermier, sariette*

Farm Chicken, sariette herbs & wild thyme

*Champignons, persil, ail*

Mushrooms, parsley, garlic

*Déclinaison de courgettes*

Zucchini's variation

*Haricots, petits pois*

Haricots, peas

*Pommes de terre confites, crème aigre, œufs de saumon*

Potatoes confit, sour cream, salmon eggs



*Sérac, herbes de montagne, seigle*

Sérac cheese, moutain herbs, rye

*Pêche, romarin, génépi*

Peach, rosemary, Genepi

*Fruits rouges, aspérule*

Red fruits, woodruff



Provenance de nos viandes : Suisse et France – Poissons : Atlantique et Méditerranée  
Origin of meats: Switzerland and France – Fish : Atlantic and Mediterranean

Merci de nous indiquer toute intolérance alimentaire / Please inform us of any food allergies

Nos prix s'entendent en Franc Suisse, service et TVA compris / All prices are in Swiss Francs, service and VAT included