

NOS MENUS DÉGUSTATION

MENU DÉCOUVERTE

Aubergine croustillante

mascarpone au citron vert, condiments
à la tomate

ou

Soupe de concombre & feta

olive Kalamata, brunoise de concombre

Suprême de volaille jaune au pesto

déclinaison de carottes et gnocchis dorés

ou

Filet de bar rôti sur peau

fenouil braisé, courgette grillée, fumet léger et

pommes de terre grenaille

Baba au limoncello maison

émulsion de mascarpone, citron confit

CHF 69.00

MENU OROLOGIO

Amuse-bouche

Bœuf suisse en carpaccio

crème de parmesan affiné 14 mois,
câpres croustillants, noisettes torréfiées

Poulpe grillé

ratatouille provençale et fregola sarda et

suprême de citron

Pièce du boucher grillée

roquette, sauce béarnaise en siphon et frites maison

Compotée d'abricot cuit à 82°

dôme à l'amande amère, biscuit à la fleur de sel,

glace miel-thym maison

CHF 89.00

MENU GOURMAND

Amuse-bouche

Soupe de concombre & feta

olive Kalamata, brunoise de concombre

Brioche toastée au crabe des neiges

fenouil croquant

Poulpe grillé

ratatouille provençale, fregola sarda et
suprême de citron

Thon rouge mi-cuit

caviar d'aubergine fumée, tomate ancienne,
risotto au vert et lait de coco

Suprême de volaille jaune au pesto

déclinaison de carottes et gnocchis dorés

Mariage entre la fraise & la Chartreuse

glace Chartreuse maison,
crumble aux épices, crème pistache

CHF 119.00