

MENU DÉGUSTATION

205

CANARD COLVERT ET FAISAN

Coing - Airelle

CHAMPIGNONS

Butternut - Truffe - Salsifis

LIÈVRE

Betterave - Parmentier

—

SELLE DE CHEVREUIL

Moutarde de Bénichon - Spätzli - Poire à Botzi AOP

—

CHARIOT DE FROMAGES

—

POMME

Poire - Sureau

CHOCOLAT

Marron - Orange

ou

MENU COURT

175

sans les Champignons et sans la Pomme

ou

MENU CLIN D'OEIL

235

Menu Dégustation avec une entrée supplémentaire «surprise»

MENU VÉGÉTARIEN

185

CHOU-FLEUR ET CÉLERI

Noisette - Airelle

CHAMPIGNONS

Butternut - Truffe - Salsifis

POIREAU

Betterave - Parmentier

—

CHOUX

Moutarde de Bénichon - Spätzli - Poire à Botzi AOP

—

CHARIOT DE FROMAGES

—

POMME

Poire - Sureau

CHOCOLAT

Marron - Orange

ou

MENU COURT

155

sans les Champignons et sans la Pomme

ou

MENU CLIN D'OEIL

215

Menu Dégustation avec une entrée supplémentaire «surprise»

LES ACCORDS

Pour accompagner votre repas notre équipe de sommeliers, Julien Ayer et Yannick Riley, vous proposent différents accords :

ACCORD METS ET VINS

pour le Menu Clin d'Oeil	98
pour le Menu Dégustation	84
pour le Menu Court	70

ACCORD METS ET VINS «TRÉSORS DE LA CAVE» *certaines vins sont servis à l'aide du Coravin*

pour le Menu Clin d'Oeil	165
pour le Menu Dégustation	150
pour le Menu Court	125

ACCORD METS ET BOISSONS SANS ALCOOLS

pour le Menu Clin d'Oeil	63
pour le Menu Dégustation	54
pour le Menu Court	45

Tous les prix s'entendent en francs suisse, TVA 8,1% incluse.