

MENU DÉGUSTATION

205

SAINT-JACQUES

Betterave rouge - Chou frisé

BARBUE

Champagne - Caviar Oscière

CAPPELLETTI

Ris de veau - Vichyssoise

—

BOEUF WELLINGTON

Truffe - Céleri

—

CHARIOT DE FROMAGES

—

BANANE

Passion - Fruits exotiques

CHOCOLAT

Tonka - Clémentine

ou

MENU COURT

175

sans la Barbu et sans la Banane

ou

MENU CLIN D'OEIL

235

Menu Dégustation avec une entrée supplémentaire «surprise»

MENU VÉGÉTARIEN

185

CHOUX

Betterave rouge - Agrumes

ENDIVE DE SÉDEILLES

Champagne - Orange

CAPPELLETTI

Champignon - Vichyssoise

—

WELLINGTON DE LÉGUMES

Truffe - Céleri

—

CHARIOT DE FROMAGES

—

BANANE

Passion - Fruits exotiques

CHOCOLAT

Tonka - Clémentine

ou

MENU COURT

155

sans l'Endive et sans la Banane

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.