



MENU DÉGUSTATION

205

SWISS SHRIMP

Caviar Oscière - Tomate ancienne

ROUGET BARBET

Riesling - Petit pois

RIS DE VEAU

Ortie - Chanterelle fraîche

—

CHEVREUIL D'ÉTÉ

Abricot - Haricot

—

CHARIOT DE FROMAGES

—

FRAMBOISE

Raisinet - Citron de Sicile

CERISE DE CHEVROUX

Pistache - Amande amère

ou

MENU COURT

175

sans le Rouget et sans la Framboise

ou

MENU CLIN D'OEIL

235

Menu Dégustation avec une entrée supplémentaire «surprise»