

(l')Aparté

CHF

Noix de St Jacques dorée, caviar royal Daurenki, Beurre blanc saké, courge butternut	58.-
Langoustine poêlée, émulsion au lait ribot, Cœur d'endive brulée au barbecue, pickles de shimeji, ail noir	62.-
Homard bleu, celeri rave, consommé de homard Réduit à la vanille	64.-
Bar de ligne, scorsonère brulé, Miso blanc de suisse	66.-
Sole en carré, artichaut mini violet, Vinaigrette tiède noix, celeri branche	62.-
St Pierre mi-cuit au beurre clarifié, Carpaccio de choux fleur à l'huile d'olive noir, cèpe grillé	58.-
Chamois d'Autriche en filets, Betterave, sauce poivrade	64.-
Lièvre de France, légumes d'antan, Epinard, hibiscus	62.-
Filet de bœuf Suisse maturé 6 semaines, Pannequets de cèpes, cèpes grillés	58.-
Sélection de 4 fromages affinés de chez Mr Bruand	21.-
Gianduja onctueux aux poires, sablé spéculos, gel poire	19.-
Ganache dulcey, maïs caramélisé, glace vanille fumée	19.-
Sablé cremeux citron, citron caviar, sorbet mikan	19.-

Dans le but d'éviter l'attente, merci de commander les desserts à la carte en début de service au moment de la prise de commande. dans le cas contraire l'attente sera de 15 minutes.



Laissez votre avis et suivez nous !
#restaurantAparté