

(l')Aparté

CHF

Langoustines d'Afrique du Sud raidies, lard sec du Valais,
main de Bouddha, gelée citron 48.-

Truite du lac Léman, betterave, huîtres Gillardeau grillées 43.-

Noix de Saint Jacques de la Baie de Saint Briec,
choux fleurs, encre de seiche 39.-

Rouget-barbet d'Atlantique en vapeur douce, émulsion coquillage safranée,
moules, coques 48.-

Denti de ligne de Méditerranée, céleri, cardamome verte, truffe blanche 62.-

Maigre de ligne du golf de Gascogne, poireaux, Bleu de St-Gall,
poulette de coquillage 52.-

Canard colvert sauvage de France, choux vert, marron, oignons blancs perlés 57.-

Cœur de filet mignon de veau Suisse, coco Paimpol
mouseline de potimarron 55.-

Carré de chevreuil de chasse de Bavière, betteraves, cèpes,
sauce poivrade 59.-

Sélection de 3 fromages de chez Mr Bruand 19.-

Chocolat praliné, pomme granny, rafraichie sorbet cacao 18.-

Parfait poire, gel et crème poire williams, glace vanille 18.-

Biscuit coco, ananas, passion, kumquat confit 18.-

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.

