

# Menu Éphémère

Servi uniquement le midi

**Escalope de foie gras de canard poêlé,  
Asperge verte à l'étuvée**

**Cabillaud skrei, curcuma citronnelle**

**Passion, pamplemousse**

**Éphémère 3 services**

**CHF 54.-**

**Éphémère accord mets et vins**

**CHF 84.-**

## Suggestions du jour

**Entrée**

**CHF 38.-**

**Plat**

**CHF 48.-**

**Dessert**

**CHF 16.-**

## Carte blanche

**5 services**

**CHF 85.-**

**5 services accord mets et vins**

**CHF 130.-**

## Pour l'ensemble des convives

(Servi jusqu'à 13h15 le midi et 21h00 le soir)

Provenance de nos viandes : SUISSE – FRANCE - AUTRICHE  
Provenance de nos poissons : SUISSE – FRANCE – PAYS BAS

Prix en CHF – TVA à 7.7 % et service inclus

Nous sommes à votre entière disposition pour vous donner des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats de la carte. En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez-vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers.

# Menu Éphémère

Only served at lunch time

**Pan fried duck foie gras escalope,  
Steamed green asparagus**

**Skrei cod fish, turmeric, lemongrass**

**Passionfruit and grapefruit**

<b>Éphémère 3 courses</b>	<b>CHF 54.-</b>
<b>Éphémère wine pairing</b>	<b>CHF 84.-</b>

## Suggestions of the day

<b>Starter</b>	<b>CHF 38.-</b>
<b>Main</b>	<b>CHF 48.-</b>
<b>Dessert</b>	<b>CHF 16.-</b>

## Carte blanche

<b>5 courses</b>	<b>CHF 85.-</b>
<b>5 courses wine pairing</b>	<b>CHF 130.-</b>

### Served for all the guests

(Served until 1:15PM at lunch and 9PM at dinner time)

Origin of our meats: SWITZERLAND - FRANCE - AUSTRIA  
Origin of our fishes: SWITZERLAND - FRANCE - NETHERLANDS

Prices are in CHF – 7.7 % VAT and service included

We remain at your entire disposal regarding detailed informations about the presence of allergenic ingredients in our menu. In case of food allergy please kindly inform our staff who will be happy to assist you.