

Accords mets et vin

170 | 140*

Mise à niveau | Raretés | 1dl

- 2003 Laville Haut-Brion | Blanc | Bordeaux | France
+52
- 1997 Quinta de Noval | Douro | le Portugal | 0.5dl
+53
- 1999 Pingus | Ribera del Duero | Espagne
+146
- 1970 Château Pétrus | Bordeaux | France
+526
- 1986 Château Latour | Bordeaux | France
+116
- 1990 Château d’Yquem | Bordeaux | France | 0.5dl
+101

Amuse-Bouche

- champignon | macarons
- brüggli truite saumonée | crustacé
- huître

Maquereau Royal

- radis | myoga | aguachile

Chawanmushi*

- Coquille Saint-Jacques | topinambour | vadouvan

Plat Signature

- glace foie de canard | betterave | arare

Pain au Levain

- beurre crème douce | belp ball | fromage frais

Langoustine*

- yuzu kosho | citrouille | babeurre

Sandre

- farce de crustacés | caviar | vin jaune

Magret de Canard

- champignon | chicorées | barigoule

Crème Vanille*

- bleuets sauvages | shiso | cèpes

Reine Claude

- dulce de leche | mirin | beurre noisette

Douceurs

- madeleines | mandarine fève tonka
- pâta à choux | graine de citrouille

Menu dégustation 335 CHF

Version raccourcie* 295 CHF

Tous les prix sont en francs suisses (SFR) et comprennent 8.1 %