

MENU « BIEN-ÊTRE »

Saint-Jacques en carpaccio de fenouil croquant, vinaigrette aux agrumes d'Amalfi  

Scallops in carpaccio and crispy fennel, Amalfi citrus fruit vinaigrette

Pot-au-feu de suprême de volaille à l'anis et cocotte de légumes au bouillon  

Poultry breast pot-au-feu with anise, vegetables in court-bouillon

Carpaccio d'ananas au citron vert et granité grenade   

Pineapple carpaccio with lime and pomegranate granita

Menu composé de 3 plats

Chf. 75.-

MENU « GOURMAND »

Tartare de thon albacore à la poutargue de Sardaigne et huile de basilic  

Albacore tuna tartar with "poutargue" caviar from Sardinia, basil oil

Risotto Carnaroli au brebis basque et pequillos grillés  

Risotto with Basque goat cheese and grilled pequillos

Filet de bœuf du Simmental aux truffes noires du Périgord, pomme purée à l'huile d'olive

Roasted beef fillet with truffles from the Perigord, mashed potatoes with olive oil

Cube de marquise au chocolat, sauce pistache et sorbet griotte

Marquise chocolate cub, pistachio sauce and morello cherry sherbet

Menu composé de 4 plats

Chf. 115.-

Assiette de fromage en supplément à Chf. 18.-

Cheese selection on supplement at Chf. 18.-

Laissez-vous surprendre par les accords mets & vins que notre chef sommelier vous propose pour accompagner les différents plats de votre menu...

Our Chef sommelier would be pleased to suggest a food and wine pairing with all the courses of your menu...