LE MENU DU MIDI

Effluves Automnaux

Champignons en textures, écorce de mandarine de Canton, charcuterie du lac

La bouchée qui goûte le Rhin

Truite locale marinée, velours de raifort, vinaigrette gourmande.

De la Racine à l'Alpage

Salsifis caramélisés, sabayon au beurre noisette, gruyère de Gimel.

La Matelote du Léman

Onctueux de brochet, perches fumées, réduction d'arêtes comme les pêcheurs.

Coing-Coing

Coing confit, émulsion au miel, granola noix.

4 SÉQUENCES

CHF 89

Champignons, truite, matelote, dessert

5 SÉQUENCES

CHF 109

Champignons, truite, salsifis, matelote, dessert

Nous vous prions de bien vouloir signaler toute allergie ou intolérance alimentaire à notre équipe.
Tous nos prix sont en francs suisses, service et taxes inclus.